

Nasce la “Pizza Donizetti”: l’omaggio al compositore firmato da un ristoratore napoletano

Con provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità lanciata da Gianpaolo Tewfiki in occasione del Donizetti Christmas Day

Gaetano Donizetti amava Napoli tanto da esserci vissuto per 16 anni, dal 1822 al 1838. L’ultimo omaggio culinario non poteva, dunque, prescindere dai sapori partenopei. A creare la Pizza Donizetti è Gianpaolo Tewfik, napoletano, titolare del ristorante pizzeria Antica Fiera, sul Sentierone. Gli ingredienti sono provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità, che resterà nel menù del locale fino all’Epifania, al costo di 15 euro, è stata lanciata in occasione della presentazione del Donizetti Christmas Day, la nuova iniziativa della Fondazione Teatro Donizetti, realizzata in collaborazione con Immobiliare della Fiera, in programma sabato 4 dicembre, dalle 10 in poi, con concerti e performance artistiche ospitati dalle attività commerciali.

Ma la pizza non è l’unico tributo al compositore di Borgo Canale. Il bartender Tony Foini aveva ideato il Donizetti Spriss, cocktail con L’elisir d’amore bitter 24 delle Distillerie di Sarnico, mentre il Balzer ha sfornato il panettone Donizetti e preparato speciali cioccolatini. In passato per la “Donizetti Night” i ristoranti di Città Alta hanno

dedicato a Donizetti menù e piatti, come il dessert "Al dolce guidami" ispirato a un verso di Anna Bolena del baretto di San Vigilio; "Una furtiva lagrima", titolo della celebre aria dell'Elisir d'amore è, invece, il pluripremiato erborinato del Caseificio Defendi di Caravaggio, che nasce dall'unione di un gorgonzola selezionato dalla consistenza molto cremosa e particolari ingredienti che vanno dalle confetture a granelle di cereali. Esiste, inoltre, da tradizione, la Torta Donizetti, una ciambella, *simile alla Margherita ma arricchita da tanta frutta candita e dall'inconfondibile aroma del Maraschino.*

Prima di gustare la pizza per la giornata evento, dalle 10, si potrà partecipare alle visite guidate teatralizzate "Donizetti on live" (durata 40 minuti, biglietto 12-10 euro). Al termine del tour, il pubblico potrà ascoltare un concerto in Sala coro o in Sala musica. Il Balzer, Legami Sushi & More, la nuova galleria Art Events Mazzoleni Neroli32 ospiteranno gli allievi del conservatorio; la boutique di Tiziana Fausti offrirà spazio alla compagnia Artemis Danza, mentre "L'elisir d'amore" del Donizetti Opera sarà proiettato sugli schermi della vetrina della farmacia Terni.

Sotto i portici passerà la banda Venti d'opera, mentre all'ora dell'aperitivo ci saranno due angoli deejay: quello nella zona di via Monte San Michele, tra il Bu Cheese Bar e il T-Bakery, con Jodi Pedrali, l'altro al Balzer con NicoNote. I brevi concerti in programma saranno ripetuti più volte per permettere l'ascolto al più alto numero di passanti. Dalle 12 alle 17 si potrà esplorare gratis la città a bordo dei quattro Tuk tuk elettrici, un progetto promosso dal Consorzio turistico di Bergamo con Visit Bergamo: una passeggiata verso Città Alta e

ritorno con una guida che illustrerà i luoghi legati al musicista.

La rivincita della barbabietola: da prodotto povero a protagonista di piatti stellati

C'è quella da zucchero e quella da foraggio, quella da orto e la «cruenta»; gli antichi più che in cucina, la utilizzavano per le sue proprietà medicinali, tanto che ancora oggi è considerata un toccasana per le ossa grazie alle sue intrinseche quantità di calcio e magnesio, oltre che un'arma efficace – chi l'avrebbe mai detto? – contro la depressione. Insomma, si fa presto a dire barbabietola. La sua fama, inutile nascondersi, non è tra le migliori: sarà per il suo colore rosso scuro non troppo accattivante o per il sapore dolciastro che è in grado di sprigionare e che difficilmente sposa i gusti dei palati più sopraffini e delicati. Tubero fin troppo bistrattato rispetto alla più democratica patata o al «trendissimo» topinambur, la barbabietola sta tuttavia concedendosi un meritato riscatto in cucina, grazie soprattutto all'intuizione e all'azzardo di qualche chef. Perché di azzardo, in fondo, si tratta, quando si decide di proporre ai clienti dei propri ristoranti, anche stellati, una ricetta a base di questo ingrediente povero dell'orto e ancora poco apprezzato, perché forse troppo poco conosciuto.

Vincente per Enrico Bartolini

Ma quando a cedere alla tentazione di rielaborare la barbabietola, rendendola addirittura protagonista di un piatto «stellato», è nientemeno che l'enfant prodige della cucina italiana Enrico Bartolini, 42 anni e 8 stelle Michelin nel suo palmarès, allora forse è il caso di soffermarsi un attimo per capire quali risorse può offrire alla carta di un ristorante (e, perché no, anche alla cucina di casa), un ingrediente come la rapa rossa. L'azzardo che ormai 16 anni fa ha portato Enrico Bartolini a proporre un risotto con barbabietola e gorgonzola ha premiato il pluristellato cuoco toscano – presente a Bergamo con il suo «Casual» di Città alta – al punto che quella ricetta oggi rappresenta il suo piatto più iconico, cucinato su richiesta in ogni parte del mondo, dall'America all'Estremo Oriente, agli Emirati, fino agli appuntamenti mondani più prestigiosi, come la «prima» della Scala.

Prima di lui lo aveva fatto anche il maestro della cucina italiana e del risotto, Gualtiero Marchesi; ma è grazie ad Enrico Bartolini e alla sua intuizione durante un soggiorno in Oltrepò Pavese, che la barbabietola ha iniziato ad entrare nelle carte dei ristoranti. «In Oltrepò le rape rosse si coltivano, così come il riso – dice lo chef –. E siccome da quelle parti si ha l'abitudine di mangiare gorgonzola, mi sembrava che un risotto con questi ingredienti potesse raccontare il bene territorio». Così nel 2005 nacque la ricetta che Bartolini propose da subito nel suo ristorante «Le Robinie Bistrot» di Montescano (Pv). «È stato apprezzato così tanto – ammette – che non abbiamo più smesso di farlo. La combinazione di questi ingredienti è risultata piacevole al gusto e alla vista e per anni è rimasto in carta. A un certo punto, sembrava che questo piatto avesse un aspetto tecnico più debole rispetto ad altri, perciò abbiamo pensato di complicarlo un po', aggiungendo un'essenza di noci e una salsa di ciliegie o di more, in base alla stagione: le note della

frutta esaltano l'acidità della rapa, mentre il gusto della noce è tannico, profumato, quasi amaro e dà un grado di complessità al piatto».

Inutile chiedere allo chef se pensa di rimettersi di nuovo in gioco con un'altra ricetta a base di barbabietola: «È un ingrediente ricco di personalità – dice – e non avendo carte molto lunghe nei miei locali, sarebbe una ripetizione. È un ortaggio cui sono molto affezionato, ma arriva inevitabilmente il momento in cui c'è voglia di cambiare. Quando iniziammo a utilizzarla, la barbabietola si usava molto poco. Ricordo che da piccolo, negli hotel, vedevo queste rape tagliate, messe nei barattoli che sapevano di terra. Forse per questo ne abbiamo un ricordo sbagliato. Oggi la barbabietola è molto popolare, soprattutto nelle cucine del Nord Europa, dove un tempo veniva data da mangiare alle mucche o spedita per le mense ospedaliere in altri Paesi».

In Italia c'è anche chi ha provato a centrifugarla e a servirla al ristorante come aperitivo, «ma è una tecnica che rilascia le proprietà lassative della barbabietola – avverte Bartolini –, per cui non mi sembra una buona idea. Detto questo, vedo che c'è senz'altro della creatività attorno a questo ingrediente, che probabilmente sta prendendo sempre più piede in questi anni. Se coltivato bene è buono e può dare spunti interessanti a chi lo cucina».



Divertente per Filippo Saporito

Decisamente più consono è l'utilizzo che fa della barbabietola Filippo Saporito, chef dello stellato «La Leggenda dei Frati» di Firenze, che pure la propone come antipasto: «Amo molto il mondo vegetale e cerco sempre di esaltarlo al massimo – dice –. La scelta della barbabietola arriva da uno stimolo di alcuni clienti vegani. Noi abbiamo sempre in carta un menù pensato per loro, ma che è in grado di accontentare un po' tutti. Utilizzare la barbabietola mi diverte, innanzitutto perché inganna l'occhio, sembrando una bresaola, poi perché si possono comporre piatti colorati, freschi e con sapori delicati. E i nostri clienti rimangono piacevolmente stupiti. Fino a 10 anni fa era persino difficile trovarla cruda, oggi con l'avvento della cucina nordica c'è stato senz'altro un ritorno anche nelle nostre cucine».

Versatile per Massimo Amaddeo

A Bergamo, l'estate scorsa, è stato il ristorante «Da Mimmo ai Colli» a proporre la barbabietola in più versioni nei suoi menù: non solo come ingrediente di punta nel risotto, ma anche nell'impasto degli gnocchi o preparata a maionese nei club sandwiches. «È senz'altro un tubero molto interessante, che dà molto colore ai piatti e che quindi può essere una scelta vincente – spiega il titolare del ristorante, Massimo Amaddeo –. Cruda, cotta o rielaborata in tanti modi, la barbabietola può dare grandi soddisfazioni. Si possono fare gli gnocchetti, per esempio, inserendo nell'impasto spezie come la cannella, che dà una spinta forte, in contrasto con la dolcezza della barbabietola. Un ottimo condimento può essere un crumble di Agrì di Valtorta, che è presidio SlowFood, oppure lo Strachitunt, con il suo naturale contrasto di bianco e blu». Una ricetta “veloce” per un'esperienza culinaria senza dubbio inedita (meglio se arricchita da foglie di salvia fritta come decorazione). «Come tutti i tuberi – dice ancora Amaddeo – la barbabietola è un po' bistrattata. Peccato, perché la natura ci ha dato una biodiversità incredibile, che spesso non sfruttiamo. In particolare, la barbabietola ha sempre suscitato un po' di diffidenza, forse a causa del suo particolare aspetto cromatico, ma ora la gente si sta avvicinando. Non è invadente nei piatti, quindi non predomina, anche se bisogna saper dominare quel suo carattere dolciastro per raggiungere un equilibrio apprezzabile. Noi, per esempio, l'abbiamo proposta anche come piatto da finger o da pranzo e, in chiave più moderna, preparando una maionese di barbabietola con pane tostato, verdure e formaggio».

Dopo i suggerimenti degli chef, torniamo a scoprire qualche altra proprietà «nascosta» della barbabietola. Ricca di sali minerali, vitamine e oligoelementi, è anche un ricostituente naturale contro stanchezza, mancanza di appetito e anemia grazie alla presenza di microelementi che rivitalizzano i globuli rossi e riequilibrano i livelli di ferro nel sangue.

Pochi ingredienti in cucina hanno un colore così acceso: quello della rapa rossa è dovuto alla betaina, un pigmento solubile in acqua; dalle barbabietole si estrae un colorante naturale che viene normalmente utilizzato nell'industria alimentare, ma anche per la tintura tradizionale di tessuti.

Farina, cacao e caffè: dopo energia e gas rincarano anche le materie prime. E i bar lanciano l'allarme

Farina e cacao gli aumenti più incisivi, seguiti da latte e caffè. Beltrami: "Con tutti questi rincari si rischia di lavorare solo per coprire le spese"

Non è solo il Covid a spaventare il mondo del terziario in vista delle festività natalizie: l'emergenza sanitaria è infatti anche emergenza economica e alle difficoltà legate alla ripresa si aggiungono le forti tensioni inflattive che riguardano materie prime, energia, utenze e servizi. Una congiuntura in atto che sta già avendo ripercussioni sul listino prezzi di locali, bar, ristoranti, pizzerie e, in generale, sui pubblici esercizi del territorio alle prese con un aumento dei prezzi considerevole. A pesare sui bilanci dei locali sono soprattutto i rincari dei principali generi alimentari che seguono quelli dei consumi energetici: una miscela amarissima per i bar e locali di Bergamo e provincia che alle difficoltà di ripresa dopo oltre un anno di chiusure e sacrifici devono fronteggiare un caro prezzi insostenibile.

“Tra gli aumenti più incisivi ci sono quelli della farina e del cacao, saliti rispettivamente del 38% e del 20% in questi ultimi mesi – conferma **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia** -. Anche il latte non è da meno con un rincaro del 4% del prezzo all’acquisto. Tutto questo ricadrà ovviamente sulle tasche dei consumatori: a seguito dei rincari della farina, ad esempio, si prevede un aumento del 20% del prezzo finale di panettoni e lievitati natalizi”.

Anche il caffè rischia di salire: le principali torrefazioni stimano infatti rincari di 2 euro al kg, circa 10% in più per i bar “Oggi un caffè costa un euro o massimo 1,10 euro ma tra non molto il cliente potrebbe arrivare a pagarlo 1 euro e 20 centesimi – sottolinea Beltrami -. Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bergamo che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar (1,10 euro) emerge che il rapporto tra costi e ricavi è sbilanciato. E quest’indagine era stata fatta prima dell’aumento del costo di gas ed energia”.

La componente energetica resta dunque la vera Spada di Damocle a pendere sulla categoria: di prospetta entro questo mese un aumento del 20%, fino a toccare un +40% tra dicembre e gennaio. Il rischio è che il rialzo dell’inflazione anche transitorio diventi strutturale e in una situazione in cui le attività stanno faticosamente cercando di tornare ai livelli di consumi pre-Covid, questi aumenti rischiano di minare la fiducia dei consumatori e ridurre il potere d’acquisto delle famiglie. “È necessario che il Governo attivi presidi di monitoraggio e controllo, oltre a sostenere nuove misure che possano favorire la ripresa, come un alleggerimento del costo del lavoro e una politica di agevolazioni per gli imprenditori che decidono di assumere – conclude Beltrami -. Non vogliamo fare allarmismo ma con tutti questi rincari il rischio oggettivo è che si debba lavorare solo per coprire le spese”.

Gluten free, perché no? Nel menù più proposte anche per chi è intollerante al glutine

Fino a pochi anni fa lo si era sentito nominare di rado, mentre adesso il suo nome è sulle confezioni di molti alimenti. Parliamo del glutine, una lipoproteina presente in molti cereali (tra cui frumento, farro, kamut, orzo, segale) il cui consumo è aumentato in modo esponenziale negli ultimi 30 anni, nonostante – e paradossalmente – ci sia sempre meno pane sulle nostre tavole. La causa scatenante di questa vera e propria “inflazione” da glutine è da ricercare soprattutto nelle tecniche di produzione delle farine. Per ottenere infatti una shelf life del prodotto più alta (anche fino a 9 mesi) i grani moderni vengono sottoposti a trattamenti genetici che riducono la carica batterica e consentono di allungare la vita del prodotto. Il rovescio della medaglia? Farine sempre più raffinate, prodotti carichi di glutine, celiaci diagnosticati in costante aumento e sempre più persone intolleranti al glutine.

Ma c'è di più: se la sensibilità a questa proteina non è diagnosticabile (la comunità scientifica è impegnata a studiare se si tratti di una vera e propria patologia e quali meccanismi la inducano), chi soffre di gluten sensitivity spesso vive la ristorazione fuori casa come un limite. E se carne, pesce, verdure hanno tutte il semaforo verde come la mettiamo con i primi piatti dove il glutine è – quasi – sempre presente? La risposta è in cucina, più precisamente nella piramide alimentare come sottolinea **Marco Scaglione, chef del “naturalmente senza”, filosofia che il pluripremiato di origini siciliane ha dimostrato che non è assolutamente**

sinonimo di senza gusto: «L'esclusione dei cereali contenenti glutine e dei loro derivati non è come potrebbe sembrare un'alimentazione punitiva, limitante o di rinuncia – sottolinea Scaglione -. Nell'alimentazione mediterranea sono tantissimi gli alimenti naturalmente privi di glutine che ognuno di noi consuma giornalmente e che sono alla base di numerose ricette. La dieta mediterranea offre una moltitudine di alimenti naturalmente privi di glutine, come riso, mais, grano saraceno, legumi, patate, pesce, carne, uova, latte e formaggi, ortaggi e frutta: in pratica l'80% della piramide è gluten free di sua natura. Si possono quindi fare ricette straordinarie provando, riprovando e osando un po di più».

L'appello lanciato alla ristorazione va proprio nella direzione di una maggiore sperimentazione in cucina dove ogni ristoratore-chef è chiamato ad arricchire la carta con proposte gluten free che possano soddisfare le esigenze della clientela non celiaca ma intollerante al glutine. Per lo chef Scaglione, quindi, occorre un cambio di prospettiva a cominciare soprattutto dalla formazione e da una maggiore conoscenza degli alimenti perché, di fatto, la base della cucina mediterranea – che ricordiamo è patrimonio Unesco – è senza glutine. «Introdurre nel proprio menù cereali diversi come grano saraceno, miglio, fonio, sorgo, amaranto o teff, cereale originario dell'Etiopia, può dare uno stimolo a proporre piatti nuovi – prosegue Scaglione che sul suo sito vanta un corposo archivio di ricette gluten free .- Sono tutti cereali che si possono integrare nelle ricette e, oltretutto, ricchi di proprietà nutrizionali». E a livello organolettico niente panico: «Hanno sapori nocciolati o tendenti all'amaro – afferma lo chef che è anche docente dell'Accademia del Gusto di Osio Sotto dove ogni anno tiene corsi rivolti sia ai professionisti che ai privati -. In farina ci puoi fare tutto: pane, pizza, focaccia, ravioli multicereali. E come ricette ci si può sbizzarrire: zuppa di riso e lenticchie con moscardini in rosso, raviolo fresco con ricotta, tartufo e semi di girasole, salame di cioccolato con cereali e canditi.

L'importante è poi affinare la presentazione finale: che sia con o senza glutine, infatti, un piatto va sempre valorizzato per renderlo ancora più appetibile».

Filetto di maiale alle erbe aromatiche con crostone di polenta al teff



Ingredienti per 4 persone

4 filetti di maiale di 180 g l'uno 2 patate novelle

4 foglie alloro

1 rametto di salvia

1 rametto di rosmarino

1 rametto di timo

Semi di papavero

200 g di burro

Olio extravergine d'oliva

Sale fino

Pepe nero macinato

Per il crostone di polenta

125 g Farina per polenta Fior di Loto bramata 100 g teff rosso in chicchi

20 g di burro

Olio extravergine d'oliva

Sale fino

Tempo: 1 ora e 10 + tempo di riposo **Difficoltà:** media

Lavare e tritare le erbe finemente; utilizzare il trito (eccetto 1 cucchiaino) per insaporire due lati del filetto, premendo leggermente. Insaporire il restante filetto con i semi di papavero, condire con sale e pepe, e lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell'uso. Cuocere le patate in acqua bollente per 10 minuti, lasciarle raffreddare coperte con carta alluminio. Cuocere il teff in acqua bollente per 15 minuti, scolarlo con un colino a maglia fitta.

Per il crostone di polenta: preparare la polenta; 5 minuti prima della fine aggiungere il teff e il burro; trasferire tutto in una teglia oliata, livellare con una spatola e riporre in frigorifero per 30 minuti. Ammorbidire il burro,

unire il restante trito di erbe, sale e pepe; riporre il burro tra due fogli di carta da forno e conservare in freezer per 30 minuti. Trascorso il tempo, ritagliare la polenta con un coppapasta e cuocere i dischi in abbondante olio ben caldo, per 3 minuti a lato, prelevarli con una schiumarola e disporli su carta assorbente, regolando a piacere di sale. Scaldare 1 cucchiaino di olio e cuocere i filetti per 3 minuti per lato, trasferirli nel forno caldo a 210 °C e completarne la cottura. Comporre il piatto disponendo il crostone di polenta come base, sopra il filetto, le patate novelle ben calde a rondelle e un blocchetto di burro aromatizzato.

“Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain”: come cambia la filiera della panificazione

Il consumatore potrà verificare l'origine, la qualità e la sostenibilità del pane a chilometro zero lombardo della filiera di “QuiVicino”

Rendere la filiera del pane più efficiente agevolando lo scambio di informazioni tra gli attori coinvolti e i consumatori, migliorare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti e digitalizzare la filiera per stimolare un nuovo tipo di comunicazione. Il tutto strizzando l'occhio agli obiettivi di sostenibilità regionali, nazionali e dell'Agenda EU 2030.

Giovedì 21 ottobre, presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo – è stato presentato il

progetto “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione. Realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo – con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel , il progetto è finanziato dal bando SI 4.0 di Regione Lombardia e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Lo storytelling della panificazione

Attraverso la tecnologia della blockchain, il racconto della filiera della panificazione apre quindi nuovi scenari per “QuiVicino”, iniziativa avviata nel 2011 per valorizzare la filiera lombarda della panificazione. D’ora in poi agricoltori, molini e panificatori possono infatti contare su una piattaforma studiata ad hoc che permette di collegare il prodotto al consumatore per certificarne la storia produttiva nel segno dell’autenticità e della qualità produttiva: uno storytelling unico nel panorama della panificazione e, di fatto, tra i primissimi a livello nazionale in ambito agroalimentare.

Nell’intento di supportare il consumatore nelle sue scelte di consumo, il pane prodotto con le farine “QuiVicino” – derivanti da circa 1300 quintali di grano tenero coltivati su una superficie di 21 ettari di terreni siti in provincia di Bergamo – recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. A garantire una simile trasparenza della produzione è la tecnologia blockchain studiata da Genuine Way che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate

per la panificazione. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano farine derivanti dalla filiera a “km0” di “QuiVicino” e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando la sostenibilità alimentare e la filiera del grano locale.



SCANNERIZZA

il QR-CODE
con il tuo smartphone.

Scopri la filiera QuiVicino
e verifica la **provenienza,**
qualità e sostenibilità
del tuo pane.



La tecnologia della blockchain

Cefriel, centro di eccellenza milanese che si occupa di innovazione, ricerca applicata all'industria e formazione, in qualità di partner scientifico del progetto, ha svolto una analisi dettagliata della filiera, identificando gli attori coinvolti e le informazioni utili per un tracciamento efficace

in ottica di sostenibilità. Da questa analisi sono emersi requisiti precisi, che tengono in considerazione sia lo stato dell'arte delle start up e aziende consolidate che operano con tecnologie blockchain sia la sostenibilità della soluzione scelta per la tracciatura.

Si tratta della blockchain di nuova generazione denominata "blockchain pubblica EOS.IO" che garantisce non solo un funzionamento sostenibile da un punto di vista ambientale e sociale, ma con grandi possibilità in termini di scalabilità e replicabilità della soluzione.

La tecnologia selezionata è stata ritenuta idonea al contesto di applicazione in quanto permette di sviluppare un sistema di tracciamento e monitoraggio della filiera decentralizzato, in cui la trasparenza dei processi, la tracciabilità e la rintracciabilità di ingredienti e prodotti e il mantenimento sicuro dei dati sono i principali driver. Le informazioni registrate sulla blockchain sono infatti immutabili, trasparenti e accessibili per chiunque.



I partner del progetto

Imprese & Territorio – Nato nel 2007 Imprese & Territorio – Comitato Unitario delle Associazioni d'impresa – riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo: Confartigianato Imprese Bergamo, Ascom, Confimi Apindustria Bergamo, Cia, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, CNA, FAI e LIA.

Scopo di Imprese & Territorio – che rappresenta 80.000 aziende nella quale operano circa 310.000 – è la rappresentanza di tutte le imprese dei settori che fanno riferimento alle associazioni aderenti, per favorirne lo sviluppo economico e sociale, in un rapporto costante e strategico con le istituzioni pubbliche, con le autonomie funzionali e con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali territoriali. I&T Hub – Innovation & Technology Hub – è un elemento centrale di Imprese&Territorio e ha il compito di fornire alle imprese assistenza tecnologica e innovativa, sostenendole nella realizzazione dei loro progetti, partendo da una semplice idea fino alla realizzazione. I&T Hub è in grado di mettere a disposizione delle imprese un team di ingegneri altamente specializzati, sia per settori merceologici, sia per processo fornendo consulenze gratuite rivolte all'innovazione, a soluzioni tecnologiche e all'industria 4.0. I&T Hub assiste inoltre le imprese anche nella ricerca di strumenti finanziari, volti a sostenere la realizzazione dei loro progetti, come ad esempio il Bando Voucher Digitali I 4.0, credito d'imposta ricerca e sviluppo, iper e super ammortamento.

Aspan – L'Associazione panificatori artigiani della provincia di Bergamo non ha fini di lucro, politicamente libera, non è legata ad altri interessi se non a quelli degli associati. Nel 2015 ha festeggiato il 70° anniversario della sua fondazione e oggi conta una media di associati superiore al 70% dei panifici della provincia di Bergamo.

L'Associazione ha lo scopo di prestare ai soci assistenza in

ogni campo della loro attività imprenditoriale, per favorirne il progresso, lo sviluppo e garantirne la tutela dei loro interessi. Ha la facoltà di stipulare e disciplinare i contratti collettivi di lavoro rappresentando le aziende associate. Promuove e assume iniziative di carattere economico e finanziario utili alla categoria, anche mediante partecipazioni a società e ad enti, e presta agli associati assistenza e consulenza legale, fiscale, amministrativa, contabile e finanziaria. Infine, Aspan assume iniziative al fine di promuovere la formazione professionale degli operatori di settore e aggrega gruppi collaterali che hanno affinità con la produzione e il commercio del pane.

Cefriel – Fondato nel 1988 da università, imprese e amministrazioni locali per promuovere la collaborazione e la condivisione di conoscenze tra mondo della ricerca, tessuto economico e società, Cefriel è il partner di Ricerca, Innovazione e Formazione che da oltre 30 anni accompagna le imprese nazionali e internazionali nel loro percorso di sviluppo verso un nuovo futuro digitale. La sua missione persegue tre obiettivi: abilitare, accompagnare e accelerare i processi di innovazione digitale di imprese e amministrazioni pubbliche; promuovere la crescita delle imprese e del loro capitale umano attraverso la condivisione e il trasferimento delle conoscenze; rendere l'innovazione un processo concreto, sostenibile e ripetibile che produce un impatto di valore e continuo nel tempo. L'originale spirito consortile è conservato nella forma societaria senza scopo di lucro in cui tutti gli utili, interamente conseguiti sul mercato, sono reinvestiti nelle attività di R&S.

Oggi Cefriel ha sede principale a Milano e include tra i soci quattro università (Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Milano-Bicocca, Università degli Studi dell'Insubria), Regione Lombardia e 17 grandi aziende di vari settori. Cefriel è anche, parte di un sistema di networking scientifico europeo, e partecipa a progetti strategici di livello internazionale

Genuine Way – Genuine Way è un service provider che si specializza nella fornitura di strumenti tecnologici finalizzati al tracciamento della filiera produttiva e della tua sostenibilità ambientale. Genuine Way rende disponibile per la prima volta al comparto delle PMI Italiane l'innovativa tecnologia Blockchain, in modo accessibile e semplice. La Blockchain è un database decentralizzato su cui rendere pubbliche, inalterabili ed universalmente accessibili le informazioni relative ad azienda e fornitori. Una partecipazione attiva di alcuni o tutti i componenti della filiera per raggiungere un livello di trasparenza, sia nel B2B che nel B2C, mai raggiunto prima. Il procedimento di autocertificazione operato sulla piattaforma viene infine tradotto da Genuine Way in un'interfaccia native-mobile accessibile tramite qr-code apposti su prodotti o materiali.

A Bergamo “Forme” in vetrina: il formaggio protagonista tra antichi saperi e nuove conoscenze

Dal 22 al 24 ottobre la manifestazione dedicata al mondo caseario locale e non solo con un calendario ricco di appuntamenti finalmente in presenza

È stata presentata mercoledì 13 ottobre la nuova edizione di «Forme», la manifestazione dedicata al formaggio, tra antichi saperi, nuove conoscenze e patrimoni Unesco, giunta alla sua

sesta edizione. Non mancheranno comunque contenuti e appuntamenti digitali sulla piattaforma www.progettoforme.eu, per raggiungere tutti coloro che non potranno essere presenti di persona. La manifestazione, dedicata alla valorizzazione e promozione dell'intero comparto lattiero-caseario, prenderà il via venerdì 22 ottobre e continuerà con la sua programmazione fino a domenica 24 ottobre. Diversi gli appuntamenti in calendario che si snoderanno in alcuni luoghi simbolo della città di Bergamo a cominciare dalla Piazza Mercato del Formaggio, la spettacolare mostra-mercato – presente sabato 23 e domenica 24 ottobre nella Loggia porticata di Palazzo della Ragione (Bergamo Alta) – dove poter degustare grandi formaggi ed eccellenti vini, oltre a poterli acquistare per ripetere l'esperienza con gli amici, a casa propria.

Il via ad Astino per celebrare i 70 anni dalla nascita delle Dop

Il via all'ex Monastero di Astino con il Dairy Culture and Civilization Forum organizzato da Afidop, l'associazione che riunisce i più importanti consorzi di tutela caseari italiani. Il convegno quest'anno ha un particolare valore simbolico perché ricorrono i 70 anni dalla Convenzione di Stresa che nel 1951 ha sancito la nascita delle Denominazioni d'Origine e porterà le testimonianze dirette dei Consorzi di tutela, dei rappresentanti delle Istituzioni e delle Organizzazioni di rappresentanza e affronterà le sfide e le opportunità con cui oggi devono misurarsi le produzioni casearie Dop nazionali.

L'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo

Fare rete per creare opportunità partendo dalla straordinaria ricchezza dei prodotti e dei territori: queste sono le ragioni per cui è nato Forme. E proprio partendo dal concetto di rete torna – con la sua seconda edizione – l'International Creative Summit, a cura del Comune di Bergamo. «Remember the Future» è

il titolo dell'evento di nuovo presso l'ex Monastero Vallombrosano di Astino che con il progetto «La biodiversità dentro la città: la Val d'Astino di Bergamo» ha vinto la terza edizione del Premio Nazionale del Paesaggio ed è così diventato il candidato dell'Italia per la VII edizione del Premio del Paesaggio del Consiglio d'Europa. Oltre alle tre città Creative Unesco per la Gastronomia, partecipano al summit la Città di Milano, per la letteratura, la svedese Östersund, la boliviana Cochabamba, l'australiana Bendigo e l'americana San Antonio, sempre per il cluster della Gastronomia.



Il formaggio protagonista

Innovazione e valorizzazione del settore lattiero-caseario saranno alla base delle diverse manifestazioni che si divideranno tra divulgazione scientifica, promozione dei prodotti e dei produttori o consorzi e dibattiti, dal vivo ma anche digitali. Un ricco calendario di appuntamenti quello di «Incontri e Racconti» condotti da professionisti ed esperti del settore, che porteranno il pubblico alla scoperta della civiltà del formaggio, tra tradizioni secolari e nuove sfide digitali, architettura e presidio del territorio, storie di luoghi, di persone e di produzioni che accompagnano l'umanità da millenni.

Non mancheranno, inoltre, grandi classici come i "Cheese Labs" a Palazzo Terzi – curati da Maestri Assaggiatori Onafe sommelier Ais – che presenteranno le specialità casearie delle Cheese Valleys Orobiche e i più importanti formaggi Dop italiani, in abbinamento con i vini della Lombardia, rappresentati dall'associazione Ascovilo, birre e liquori.

Forme 2021 ospiterà la terza edizione del concorso nazionale “Stupore ed emozione” in partnership con Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio). Due le categorie in gara: «Oltre il formaggio”, premio dedicato ai migliori prodotti caseari elaborati, e «Il Casaro d’Oro», che premierà le Denominazioni d’Origine, i prodotti storici e i produttori. In occasione della premiazione del concorso verrà consegnata dal presidente nazionale di Onaf, Pietro Carlo Adami, al sindaco Giorgio Gori una targa per il riconoscimento di Bergamo come Città del Formaggio 2021.

Continua ad arricchirsi anche il Virtual Cheese Expo, il “Museo Virtuale” visitabile sul sito www.progettoforme.eu dove conoscere i più importanti formaggi italiani e alcune specialità casearie delle Città Creative Unesco.

Spazio anche alla solidarietà

Spazio anche alla solidarietà: torna anche per questa edizione l’iniziativa «Il formaggio alimenta la ricerca» in collaborazione con la Onlus Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare). Forme organizza infatti una raccolta fondi a favore dell’Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, offrendo al pubblico una selezione delle specialità casearie in cambio di una donazione e organizzando la raccolta con l’allestimento di gazebo nelle piazze principali della Città.

L’Ue dà il via libera al Prosek croato. E la Fipe si

schiera a difesa del Prosecco

Circa 350 mila locali pronti a garantire e difendere l'eccellenza della Doc italiana

I bar e i ristoranti italiani sono pronti a schierarsi in difesa del “made in Italy” e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l’italian sounding anche in Europa. In particolare, la Fipe-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi è pronta a sostenere il governo e le associazioni di categoria, nella battaglia contro il riconoscimento del Prosek croato da parte dell’Unione europea, che metterebbe in difficoltà il variegato mondo imprenditoriale e agricolo che ruota attorno al Prosecco Doc italiano.

“Il Prosecco è un’eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti – sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricas@, Fipe-Confcommercio -. Uno stile di vita che si sublima nei 350mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier, consente di somministrare il prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera agroalimentare che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia”.

Delle oltre 378 milioni di bottiglie prodotte nel 2019, 108 milioni sono state destinate al mercato italiano e di queste il 32% è stato servito nei pubblici esercizi.

“Ne assaggerete di tutti i colori”: il Mais Spinato di Gandino torna in tavola per tutto ottobre

Due fine settimana d'eccellenza nel Parco Verdi, ma anche cene a tema nei ristoranti della Valle Seriana sino a fine mese

Lo scrittore Oscar Wilde diceva di non sopportare “quelli che non prendono seriamente il cibo”. Per questo si sarebbe unito molto volentieri a quanti dall'1 al 31 ottobre prossimo raggiungeranno Gandino, ai piedi delle Orobie in Valle Seriana, provincia di Bergamo, per degustare le specialità a base di Mais Spinato di Gandino. Nessuno si aspetti la “solita” polenta con il corredo di grigliate assortite: qui, in quelle che sono state denominate le Cinque terre di montagna, si fa terribilmente sul serio, inserendo nel menu del Palaspinato (la tensostruttura allestita nei primi due week end di ottobre nel Parco Comunale Verdi) brasato al Valcalepio e baccalà alla Vicentina, scottadito di capretto, salsiccia alla Tropea, goulasch ungherese, per non parlare di salumi e formaggi a chilometri zero e dei prodotti di una filiera locale che non finisce di stupire, a cominciare da Spinata e Melgotta con impasto a base di Mais Spinato, sfida tutta gandinese alla pizza. Tutto servito con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro e/o materiale biodegradabile.

“Il Galà dello Spinato”

Il cuore delle iniziative legate alla stagione del raccolto è racchiuso nei primi due fine settimana di ottobre, quando va in scena “il Galà dello Spinato”. Lo slogan dell'edizione 2021 è chiaro e indicativo: “Ne assaggerete di tutti i colori”. Il

menu di quest'anno, coordinato dallo chef Diego Fiori, punterà infatti ad allargare gli orizzonti, grazie ai mais antichi selezionati dall'azienda agricola di Clemente Savoldelli (www.agrisavoldelliclemente.it). A fianco del Mais Spinato ci saranno infatti il Biancoperla, il Morado amaranto (utilizzato anche dallo chef stellato Davide Oldani per le sue ricette d'alta cucina), l'Azul messicano, il Nero Spinoso della Val Camonica ed il Rosso rostrato di Rovetta. Fra i temi centrali anche il progetto INCREASE, che unisce nel mondo 28 partners di 14 paesi (fra loro anche la FAO e la Comunità del Mais Spinato) per promuovere il consumo di fagioli, ceci e lupini, generando cibi proteici a basso impatto ambientale. La serata inaugurale di venerdì 1 ottobre sarà dedicata agli sportivi locali, artefici di importanti imprese. A festeggiarli ci saranno fra gli altri il plurimedagliato paraolimpico Oney Tapia e la campionessa di sci Lara Magoni, assessore a turismo, marketing e moda di Regione Lombardia.

Sabato 2 ottobre a Gandino arriverà da Firenze per un corso intensivo il guru dell'Ortobiattivo Andrea Battiata, mentre nel pomeriggio occasione da non perdere (repliche anche domenica 3 e 10 ottobre) con le visite guidate fra chiese e palazzi nel centro storico, dominato dalla monumentale Basilica di Santa Maria Assunta e dal vicino Museo di Arte Sacra, fra i maggiori al mondo per la ricchezza delle dotazioni. In serata musica con gli Stereoptipi. Giovedì 7 ottobre serata giovani con dj Morgan e dj Botta, venerdì 8 ottobre musica con gli 8&40 e sabato 9 ottobre raccolta in campo delle pannocchie al mattino e scartocciatura in piazza nel pomeriggio, con la musica degli Aghi di Pino.

Il programma dettagliato è disponibile sul sito www.mais-spinato.com. Prenotazioni per pranzi e cene (d'obbligo green pass o tampone) al numero 379.2859169 e all'indirizzo mail galadellospinato@gmail.com.

Menù a tema nei ristoranti

Dopo la scorpacciata del Galà ci saranno una serie di appuntamenti nei ristoranti, con serate a tema e menu all'insegna delle eccellenze locali. Si parte venerdì 15 ottobre alle 19.30 presso Le Delizie (www.ledelizie.com – 035.5902228) e si continua venerdì 22 ottobre alla stessa ora all'Agriturismo Ai Fontanì di Casnigo (349.0503575). Venerdì 29 ottobre alle 19.30 sarà la volta del Ristorante Al Portichetto a Cirano di Gandino (www.alportichetto.com – 035.745653), mentre lo storico Caffè Centrale che si affaccia sulla piazza del Municipio (www.laspinata.com – 035.727371) proporrà per tutto il mese "La Spinata Gourmet", senza dimenticare le specialità del Panificio Persico (035.745444) e della gastronomia "Il Girasole" (334.8979082), a pochi passi dalla Basilica.



Il Mais Spinato di Gandino

Il Mais Spinato di Gandino è un'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del 1600. Fu il primo mais a giungere in Lombardia. Filippo Lussana (cui Bergamo ha dedicato il liceo cittadino) pubblicò uno studio che certificava la coltivazione a Gandino in località Clusven nel 1632, nei terreni della famiglia Giovanelli, ricchi commercianti di panni lana di cui la Valle è da secoli produttrice. Già nel 1617 il mais era arrivato nei territori legati a Venezia, e in particolare nel Bellunese, nelle terre del nobile Benedetto Miari. Coevi di Miari erano l'allora Patriarca di Venezia, il barone Federico Maria Giovannelli, e i baroni Benedetto e Andrea Giovanelli, Procuratori della Repubblica veneta, tutti originari di Gandino. In entrambi i casi si tratta di mais con i chicchi dalla forma appuntita: nel Bellunese si parla di "Sponcio", a Gandino di "Spinato". Si pensi che Matteo Bonafus, direttore del Giardino Reale d'Agricoltura di Torino, pubblicò nel 1833 una schedatura delle varietà di mais che ha fatto da riferimento per tutti gli studiosi. Nel 1842, in una specifica integrazione, aggiunse proprio il mais "rostrato" o "Spinato", utilizzando la dicitura francese di "Mais a Bec".

La dedizione al tessile della Val Gandino (che comprende i comuni di Gandino, Lefte, Casnigo, Cazzano S.Andrea e Peia) fece quasi scomparire negli anni le coltivazioni. Dal 2007 un progetto di rivalutazione degli enti locali in collaborazione con il Crea - Unità di Maiscoltura del Ministero dell'Agricoltura (che ha sede a Bergamo dal 1926) sono rinate le coltivazioni, tutelate dalla De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine), una sorta di DOC locale ideata da Luigi Veronelli. I semi originali del Mais Spinato® sono stati isolati nella Cascina Parecia della famiglia Savoldelli, grazie ad un'antica pannocchia conservata dai nipoti di anziani contadini. La coltivazione segue metodi sostenibili ed è legata al metodo biointensivo, che consente di aumentare la

resa e la qualità della produzione attraverso una lavorazione del terreno che non prevede in alcun modo l'uso di componenti chimici.

Il Mais Spinato è oggi tutelato come varietà agricola da conservazione ed i suoi semi sono conservati nel Global Seed Vault, il deposito mondiale dei semi da salvare creato sotto i ghiacci delle isole Svalbard in Norvegia. Ad Expo Milano 2015 la Comunità del Mais Spinato di Gandino® ha rappresentato l'Italia al Cluster Cereali e Tuberi, di cui è stata partner scientifico. Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino accompagna, eccellenza fra le eccellenze, le degustazioni ufficiali di "Benvenuto Brunello" proposte dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Il 14 e 15 ottobre 2017 il Mais Spinato di Gandino ha connotato a Bergamo il tavolo del G7 Mondiale dell'Agricoltura e la sede del Palazzo della Provincia con i suoi inconfondibili chicchi e le sue luminose pannocchie.

Dal 24 al 26 settembre in Città Alta torna «De Casoncello»

La quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena: oltre al piatto più tipico del territorio si scopriranno i "rafioli di Sant'Alessandro"

Dal 24 al 26 settembre in Città Alta torna «De Casoncello», una quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena. L'evento è coordinato da De Cibo, associazione no profit diretta dalla giornalista enogastronomica Silvia Tropea Montagnosi che "si propone di far conoscere e valorizzare il

patrimonio enogastronomico promuovendo attività educative, di ricerca, di recupero delle tradizioni e degli antichi saperi nell'ambito delle discipline che coinvolgono l'enogastronomia e il turismo ad essa collegato".

Nello spazio riservato a De Cibo dai Maestri del Paesaggio sotto ai Portici di Palazzo della Ragione sarà presente Giusy, la sfoglina più veloce della bergamasca che confezionerà e cucinerà al momento Rafioli di Sant'Alessandro, Casoncelli e Scarpinocc consumabili in cambio di un'offerta che per la sera del venerdì verrà devoluta alla mensa dei poveri dei Frati Cappuccini di Bergamo dedicata a Padre Alberto Beretta. La Corsarola, Piazza Vecchia e i Portici di Palazzo della Ragione saranno vestiti a festa con pannelli narranti la storia dei rafioli e dei casoncelli e con allestimenti urbani. La sera del 24 settembre i ristoranti di Città Alta usciranno in una sorta di Street Casoncello per proporre le loro paste ripiene.

Il programma

Venerdì 24

Ore 19:00 – 22:00 > Città Alta "Street Casoncello". I ristoratori proporranno le loro paste ripiene bergamasche in una Città Alta sarà arricchita con pannelli narranti che narrano la storia delle paste ripiene, dei casoncelli e dei bergamaschi Rafioli di Sant'Alessandro: la PIÙ ANTICA PASTA RIPIENA ITALIANA

Ore 19:00 – 22:00 Portici di Palazzo della Ragione "I Casoncelli della solidarietà".

Sabato 25 • Domenica 26 "Festival delle paste ripiene" con la sfoglina Giusy che confezionerà Casoncelli, Scarpinocc, Casoncelli all'antica e Rafioli di Sant'Alessandro (12-14; 16-22)

Domenica 26

Ore 11 Portici di Palazzo della Ragione Show Cooking “ A lezione di paste ripiene”

Ore 17 Portici di Palazzo della Ragione Spettacolo di burattini “Gioppino e Arlecchino alla fonte dell’acqua miracolosa”

Dal 24 settembre al 4 ottobre “De casoncello in transumanza”

La manifestazione prosegue oltre i confini di Città Alta. Casoncelli Scarpinocc e rafioli, oltre a formaggi, salumi, dolci bergamaschi e Valcalepio DOC verranno infatti distribuiti durante tutte le tappe della Transumanza da Bergamo a Lodi. Eventi in collaborazione con l’Associazione del Pastoralismo. In programma anche un libretto dedicato e un convegno.



Cosa sono i Rafioli di Sant'Alessandro?

Una pergamena del 1187 conservata presso l'importante Archivio della Diocesi di Bergamo (da me ritrovata) attesta, secondo la lettura fatta da Giulio Orazio Bravi (già direttore della Civica Biblioteca Angelo Mai) che il Vescovo di Bergamo tutti gli anni la settimana dopo Pasqua doveva offrire ai canonici della Chiesa di Sant'Alessandro (un tempo presente fuori dalla porta di Sant'Alessandro-Marianna- distrutta per costruire le mura venete) diversi ingredienti per un pasto tra cui «multones et vinum et panem et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna». Tradotto in «montoni e vino e pane e farina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna». Per gli storici dell'alimentazione e della gastronomia medievale siamo qui in presenza della prima sicura attestazione di uno dei piatti più noti della tradizionale e apprezzatissima cucina italiana, i ravioli.

Il termine raviolo appare nella Cronica di Salimbene da Adam,

conosciuto come Salimbene da Parma racconta che, nel 1284 durante la festa di Santa Chiara aveva gustato per la prima volta «raviolos sine crusta de pasta». Finora era questa era la prima attestazione del termine ravioli, ma la pergamena trovata presso l'Archivio storico diocesano retrodata la storia delle paste ripiene al 1187, circa 100 anni prima e forse più. Si tratta della testimonianza del converso Avostano al processo De matricitate (v. articolo Orobie allegato).

E i casoncelli?

Castello Castelli nel suo *Chronicon Bergomense* *guelpho ghibellinum*, 1387 – 1407, narra che l'11 maggio 1386 a Bergamo si fecero grandi festeggiamenti per accogliere il capitano Porro, inviato dal nuovo padrone della città, Gian Galeazzo Visconti che aveva imprigionato suo zio Bernabò Visconti ed era diventato nuovo Signore dei territori bergamaschi. I festeggiamenti in onore di Gian Galeazzo Visconti durarono una settimana e che coinvolgono tutta la città. Piazze e vie sono ornate di panni e drappi. I primi a festeggiare sono gli abitanti della Vicinia di S. Pancrazio; uomini e donne danzano giorno e notte. Il 13 maggio i festeggiamenti continuano nella piazza di Borgo di S. Stefano (scomparsa con la costruzione delle Mura, oggi zona di Porta S. Giacomo). E qui sono presenti più di duemila persone, uomini e donne danzano trepidanti, *homines et femine trepidantes et balantes* e a tutti si offrono pasticci salati e artibotuli detti anche casoncelli, recati su trecento piatti da portata, *tarlieros artibotulorum seu casonzelorum*. Questa è la prima attestazione del termine casoncelli. Per questo il De Casoncello, di solito, si tiene il 13 maggio di ogni anno, compleanno dei casoncello

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo”: il pesce d’acqua dolce protagonista nei ristoranti di Bergamo e Brescia

Fino al 26 settembre menù dedicati in 27 locali. In programma anche un foto-contest. L’obiettivo è creare un circuito di locali con cucina di lago

Debutta “Sapori del Lago d’Iseo” progetto che lega due sponde in chiave gastronomica e soprattutto in vista di “Brescia e Bergamo capitali italiane della cultura 2023”. Progetto di territorio promosso da Clarabella, Cooperativa agricola sociale di Iseo con il sostegno del Consorzio Cascina Clarabella e di Visit Lake Iseo e il patrocinio e sostegno di Comunità Montana Laghi Bergamaschi e Comunità Montana Sebino Bresciano, “Sapori del Lago d’Iseo” coinvolge ristoranti, bar, pizzerie, negozi di alimentari, gastronomie, ed anche food blogger e appassionati di cucina delle province di Bergamo e Brescia. L’obiettivo è creare sul Sebino e in generale sul territorio un circuito di ambasciatori della cucina di lago e di fiume per valorizzare i prodotti ittici al fine di dare slancio all’intera filiera. Un’azione che oltre a stuzzicare il gusto e la conoscenza di luoghi, persone e attività ha risvolti anche sul piano della sostenibilità.

“Con questa iniziativa vogliamo promuovere un racconto a più voci che faccia conoscere la bontà e la versatilità del pesce d’acqua dolce – spiega **Andrea Rossi, presidente di Clarabella**

- . Con la collaborazione di Visit Lake Iseo costruiremo una mappa con i luoghi del lago d'Iseo e del territorio dove si possono gustare piatti a base di pesce d'acqua dolce, magari abbinati ad altre eccellenze locali come l'olio extravergine d'oliva e il Franciacorta, per offrire a turisti e residenti una cucina più a km zero". "Il Lago d'Iseo è per metà bresciano e per metà bergamasco – prosegue – e nel 2023 Bergamo e Brescia saranno capitali italiane della cultura. La cucina di lago sarà un biglietto da visita importante da presentare. Valorizzare i prodotti locali, a partire dai nostri pesci, permetterà di arrivare all'appuntamento con una proposta gastronomica a nostro avviso più identitaria e attrattiva".

Punto di partenza dell'iniziativa è il ristorante di Clarabella: il Centottanta Cantina&Cucina, immerso nella bellezza dei vigneti e del parco di Cascina Clarabella a Corte Franca, inaugura infatti una nuova carta con tante proposte di pesce d'acqua dolce e un menu degustazione dedicato. Non solo, per il Festival del Franciacorta, in programma i fine settimana del 11, 12 e 18,19 settembre, Clarabella abbinerà alle degustazioni dei suoi vini proposte d'acqua dolce firmate dall'Agroittica Clarabella e dal suo Centottanta Cantina&Cucina.

La nuova carta del ristorante ed il progetto, insieme alle altre attività di Clarabella – la cantina e l'agroittica – sono stati presentati giovedì 2 settembre scorso ad una delegazione di giornalisti enogastronomici lombardi dal presidente di Clarabella Andrea Rossi. Alla serata sono intervenuti anche i partner istituzionali del progetto: Adriana Bellini, presidente della Comunità Montana Laghi Bergamaschi, Gloria Rolfi direttore della Comunità Montana Sebino Bresciano, Fiorello Turla sindaco di Monte Isola e Antonio Cadei responsabile comunicazione e marketing di Visit Lake Iseo.

LA RASSEGNA GASTRONOMICA: UN MESE DI PIATTI E MENU D'ACQUA DOLCE



Per un mese – da sabato 28 agosto a domenica 26 settembre 27 tra ristoranti, osterie, agriturismi e bistrot aderenti all’iniziativa propongono piatti e menu a base di pesce di acqua dolce proveniente dal Lago d’Iseo e dai dintorni, anche abbinati ad altri ingredienti del territorio. Da Brescia a Corte Franca, da Clusane, Iseo, Paratico, Marone, Sale Marasino, Pilzone di Iseo, Iseo, Sulzano, Lovere, Riva di Solto fino a Gussago, Cologno, Soncino, Lavone di Pezzaze, Villa d’Almè, si potranno gustare ricette tradizionali come la tinca ripiena al forno, la sardina essiccata con la polenta, i filetti di persico in pastella, il fritto misto di lago, il coregone in carpione, il salmerino e la trota marinati e affumicati; ma anche ricette creative come la Tartare di Trota, i Ravioli di Luccio, il sandwich con gamberi di lago, la Pasta integrale allo scoglio lacustre; e persino piatti di ispirazione esotica come il Sashimi d’acqua dolce. Non mancano indirizzi dove trovare prodotti d’acqua dolce da acquistare e

cucinare a casa.

I locali che aderiscono (riconoscibili dalla locandina dell'iniziativa esposta all'ingresso) sono: El Licinsi di KilometriZero, Raggio 35, Trattoria Porteri (Brescia), Locanda del Lago Rosmunda, Ristorante Le Margherite, Trattoria Al Porto, Ristorante Zucca 2 (Clusane), Osteria Quadra (Cologne), Centottanta Cantina&Cucina (Corte Franca), Osteria dell'Angelo (Gussago), Bottega Clarabella, Il Cantuccio, Radicì (Iseo), Agriturismo Rebecca (Lavone di Pezzaze), Quinto Gusto (Lovere), La Dama sul Lago (Marone), Il Lago in Padella e ORG Franciacorta (Paratico), Osteria Marinai di Strada (Palazzolo sull'Oglio), Bella Iseo (Pilzone di Iseo), Al Guelfo Negher, Ristorante Zù, Trenta Passi (Riva di Solto), Laboratorio L'Emporio (Sale Marasino), Ristorante Antica Rocca (Soncino), Darsena 21 (Sulzano"; Tenuta Casa Virginia (Villa d'Almè).

Tutti i piatti, i menu e i prodotti Sapori del Lago d'Iseo e gli indirizzi dove gustarli sono consultabili sul sito <http://www.cascinaclarabella.it/> nella sezione blog. Inoltre saranno pubblicati sulle pagine social dei locali e di Agroittica Clarabella con gli hasthag dell'iniziativa #saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo.

IL FOTO-CONTEST SUI SOCIAL: SFIDA TRA APPASSIONATI DI CUCINA E FOOD BLOGGER

Il progetto di Clarabella, sostenuto da Consorzio Cascina Clarabella, Visit Lake Iseo e Comunità Montane Laghi Bergamaschi e Sebino Bresciano, coinvolge anche food blogger e appassionati di cucina. A loro è dedicato un foto-contest, promosso con il patrocinio del Comune di Monte Isola. Per aderire basta cucinare un piatto con protagonista un pesce d'acqua dolce, meglio se locale, e pubblicarne fotografia e ricetta dal 28 agosto al 26 settembre sulla propria pagina Instagram e/o Facebook indicando gli hasthag:

#saporidellagodiseo #tesoridacquadolce #cascinaclarabella #visitlakeiseo. Un bonus sarà attribuito ai piatti che propongono o rivisitano le ricette della tradizione bresciana o regionale, che contengono altri ingredienti locali e/o sono accompagnati da una video-ricetta.

Due le sezioni in sfida: “foodblogger”, dedicata ai giornalisti e influencer del cibo, e “foodlover” per gli appassionati di cucina. Le ricette saranno valutate da una giuria di esperti composta da Silvia Tropea Montagnosi, storica enogastronomica, Lorenzo Berlendis ecogastronomo, Riccardo Lagorio, giornalista enogastronomico, Fiorello Turla, sindaco di Monte Isola, Alessandro Mogavero di Cantina Clarabella, Ernesto Rango, cuoco di Agroittica Clarabella, e Davide Taglietti, cuoco del ristorante Centottanta Cantina&Cucina. Le tre foto-ricette più belle di ogni categoria saranno premiate con una confezione di prodotti ittici di Agroittica Clarabella. In autunno tutte le ricette in gara saranno raccolte e pubblicate nel ricettario “Sapori del Lago d’Iseo”.

L’IMPEGNO DI CLARABELLA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PESCE D’ACQUA DOLCE



Clarabella è impegnata da tempo nella promozione del pesce d'acqua dolce. La cooperativa agricola sociale onlus di Iseo nel 2018 ha creato la sua Agroittica per difendere e far crescere la pesca professionale e l'acquacoltura sostenibile del Lago d'Iseo, di Garda e non solo e rilanciarne l'intera filiera. Lo scorso anno ha lanciato la campagna "Tesori d'acqua dolce" finalizzata a raccontare i piatti e le tradizioni del Lago d'Iseo. "Ci stiamo impegnando a far crescere la cultura del pesce d'acqua dolce con incontri di formazione, presentazioni di libri, articoli, fotografie, ricette, notizie, storie sul mondo del pesce di lago e di fiume – **spiega il presidente Andrea Rossi** -. Valorizzare il patrimonio ittico delle nostre acque significa sostenere il comparto della pesca e dell'acquacoltura che garantiscono la protezione della biodiversità e promuovere la cucina sostenibile e a filiera corta".

Al laboratorio di Clarabella, certificato CE, i pesci d'acqua dolce vengono lavorati e trasformati nel rispetto dei più alti standard sanitari. Agroittica Clarabella è un progetto finanziato con il contributo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP). Recuperando un vecchio impianto

dismisso nel 2019 è stato creato inoltre un centro di acquacoltura a Lodrino denominato "Centro Ittico Valli Resilienti". Il centro fa parte del progetto Valli Resilienti, finanziato dal Programma AttivAree di Fondazione Cariplo.

L' ELENCO DEI RISTORANTI ADERENTI

El Licinsì di Kilometri Zero

Piatto del pescatore: agone essiccato e polenta della Valcamonica 12 euro

Filetto di Trota Iridea affumicato a freddo con maionese all'aneto 14 euro

Prodotti: Agone essiccato (4 pz) 11 euro – Filetto di Trota affumicata a freddo 9.50 euro

Via Monte Grappa, 15/A

Tel. 030 8370717

info@kilometri-zero.it

Kilometri-zero.it

Raggio 35

MENU "Sapori del Lago d'Iseo" – 25 euro con dolce, acqua e caffè

Pasta integrale senatore cappelli allo scoglio lacustre, trota salmonata affumicata a freddo, contorno di verdura fresca, dolce, acqua e caffè

Via Ferramola, 22

Tel. 030 2400531

info@raggio35.it

raggio35.it

Trattoria Porteri

Insalata di coniglio alle spezie e trota salmonata affumicata, uovo di quaglia, ristretto all'aceto balsamico, e semi decorticati 14 euro

via Trento 52

tel. 0301833

info@trattoriaporteri.it

trattoriaporteri.it

CLUSANE

Trattoria al Porto

Tinca al forno con polenta 14 euro

Via Porto dei Pescatori

Tel. 030 289014

info@alportoclusane.it

alportoclusane.it

Ristorante Le Margherite

Tagliolini al Coregone 12 euro

Filetti di pesce persico dorato 14 euro

Tinca al forno deco ripiena con polenta 14 euro

Salmerino ai ferri 14 euro

Sardine ai ferri con polenta abbrustolita 12 euro

Via Risorgimento, 251

Tel. 030 9829205

p.archetti@libero.it

Locanda del Lago Rosmunda

Antipasto misto di pesce di lago 14.60 euro

Via B. Guatta n.1

Tel. 030 989019

info@rosmunda.it

rosmunda.it

Zucca 2

Salmerino grigliato al profumo di rosmarino 16 euro

Tinca (500g) ripiena alla clusane con polenta 18 euro

Via Risorgimento, 111

Tel. 030 989155

info@zucca2.it

COLOGNE

Osteria Quadra

Carpacci di Trota e Coregone affumicati a freddo Agroittica Clarabella con emulsione al limone e insalatina 16 euro

Filetto di Salmerino agli agrumi con purè di patate 15 euro

Gnocchetti di patate fatti a mano con crema di piselli freschi e dadolata di Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella 12 euro

Maccheroncini di pasta fresca trafiletti al bronzo con pesce d'acqua dolce, verdure e bottarga di luccio 15 euro

Scaloppa di Trota in crosta di zucchine con purè di patate 15 euro

Coregone in carpione con cipolla rossa e crema di polenta 15 euro

Via Sant'Eusebio, 1

Tel. 030 71 57 322

ristorante@quadrafranciacorta.it

quadrafranciacorta.it

CORTE FRANCA

Centottanta Cantina&Cucina

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone 16 euro

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO – 45 euro (vini esclusi)

Tartare di Trota con Aria di Franciacorta Brut e composta d'uva

Ravioli di Luccio in ragu di Coregone

Filetto di Salmerino su polenta bianca, concassé di verdure e miele piccante

Via Enrico Mattei

Tel. 9821041

info@centottantacantinaecucina.it

cascinaclarabella.it

GUSSAGO

Osteria dell'Angelo

Raviolo ripieno con Luccio al pomodoro bio e erba cipollina 12 euro

Via Fontana 25

Tel. 030 2770139

info@osteriadellangelo.it

osteriadellangelo.it

ISEO

Bottega Clarabella

Filetti di Coregone, Salmerino, Trota affumicati a freddo

Affumicati a caldo di lago

Marinati di Lago

Agoni sott'olio extravergine d'oliva

Tocchetti di Storione sott'olio extravergine di oliva

Pronto pasta di lago

Brodo di Lago

A partire da 6 euro

Via delle Polle 1800

Tel. 9821041

clarabella@cascinaclarabella.it

cascinaclarabella.it

Il Cantuccio

Tagliolini al Salmerino 13 euro

Ravioloni fatti in casa al pesce di lago 12 euro

Carpaccio di Luccioperca affumicato a caldo 14 euro

Fritto misto di lago (alborelle, salmerino, persico, trota, coregone, anguilla) 16 euro

Via Duomo, 36

Tel. 030 980719

ilcantuccioplona@alice.it

gruppodiegos.com

Radici

MENU SAPORI DEL LAGO D'ISEO "Acqua di lago" 55 euro: 5 portate dedicate ai sapori del Lago

Via Mirolte 53

Cell. 392 9206145 – radici.territoriovivo@gmail.com

LAVONE DI PEZZAZE

Agriturismo Rebecca

Beauty Clara Crostone con Trota affumicata a freddo Agroittica Clarabella, zucchine, pomodori e salsa verde 8 euro

Loc. Rebecca

Tel. 320 2129986

az.agricolaturrini@gmail.com

LOVERE

Quinto Gusto Caffè e Cucina

Tris di affumicati caprino cremoso e bottarga di lago 14 euro

Fettuccine Quintogusto con burro nostrano aromatizzato alle sarde secche di lago 12 euro

Via Tadini 44

Tel. 035 960272

bistrotquintogusto@gmail.com

bistrotquintogusto.it

MARONE

La Dama sul Lago

Salmerino marinato agli agrumi con misticanza e cracker al

limone 13 euro

Lungolago Marconi,1

Tel. 030 7285130

marone@aglieoglio.it

aglieoglio.it

PARATICO

Il Lago in Padella & Bee Moving

“Calma Piatta”: Salmerino e trota marinati-polentina grill e verdure in pastella 12 euro

“Peler”: agoni essiccati alla piastra, polentina grill e piccola insalata 13 euro

“Il Lago Fritto”: mix di filetti (scardola, persico, trota, agone) in pastella di farina di riso e verdure in pastella - salsa allo yogurt 12 euro

“Lake & Chips”: filetti di persico in pastella di farina di riso e spezie e patatine fritte salsa all' erba cipollina 8 euro

“Shirmp Roll Chips”: sandwich con salsa all'erba cipollina, cetriolo fresco insalata iceberg e gamberi di lago con cono di patate fritte 10 euro

Via G. Marconi, 14

Tel. 380 7443182

illagoinpadella@gmail.com

ORG Franciacorta

Risotto di lago 12 euro

Via Roma, 17

Tel. 349 7276010

info@orgfranciacorta.com

orgfranciacorta.com

PALAZZOLO

Osteria Marinai di Strada

Sardina con polenta grigliata e salsa al prezzemolo e erbe 10 euro

Piazza Curtemura, 5

Tel. 030 733534

PILZONE DI ISEO

Bella Iseo

Bigoli alla farina di segale con Sarde di Lago, scorzetta di limone e bottarga del Sebino 14 euro

Via Caproni, 264

Tel. 030 9868537

iseo@aglioeglio.it

aglioeglio.it

RIVA DI SOLTÒ

Ristorante Vineria Al Guelfo Negher

**L'antipasto di lago nelle varie interpretazioni dello chef Cristian 22 euro:*

bocconcino di Trota e Salmerino, carpaccio al sale e zucchero di Trota e Salmerino, Luccio al vapore, Sarda essiccata, Coregone in carpione.

Via IV Novembre,34

Tel. 035 980323

ristorantealguelfo@tiscalì.it

ristorantealguelfo.it

Ristorante Trenta Passi

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO" – 32 euro persona

Insalata di Luccio fresco con capperi, pomodorini e zerze di limone caramellato

Casarecce al ragout di pesce di lago

Filetto di Coregone selvaggio gratinato al forno con dadolata di verdure dell'orto

con Caffè, $\frac{1}{4}$ lt Valcalepio Bianco "Il Calepino", Acqua Gaverina naturale o frizzante

Via XXV Aprile 1

Tel. 035 980320

info@trentapassi.it

trentapassi.it

Ristorante Zù

Zuppetta calda di lago 15 euro

MENU 55 euro con dolce e caffè

I CLASSICI DI Zù:

Sinfonia di profumi e sapori del Sebino

Zuppetta calda di lago al profumo di zenzero

*Paccheri di Gragnano con broniose di pesce di lago varietà di
pescato di lago in 2 cotture*

PRODOTTI

*Coregone (18 euro) – Anguilla (22 euro) – Bottatrice (18 euro)
– Tinca (15)*

Via XXV Aprile 53 – Località Zù

Tel. 035 986004

ristorantezu@gmail.com

ristorantezu.it

SALE MARASINO

Laboratorio L'Emporio

Sashimi d'acqua dolce 18 euro

Via Dante, 9/B

Tel. 0309824522

info@emporiolab.it

emporiolab.it

SONCINO

Ristorante Antica Rocca

Tartare di Trota salmonata e le sue uova, spaghetti di zuccina e cous cous croccante 14 euro

Via Cesare Battisti,1

Tel. 0374.85.672

info@ristoranteanticarocca.it

SULZANO

Darsena 21

Il Lago 18 euro

MENU

Il Lago

Sarde e polenta

Via Cesare Battisti, 9

Tel. 3517592694

darsena21@gmail.com

darsena21.com

VILLA D'ALME'

Tenuta Casa Virginia

MENU "SAPORI DEL LAGO D'ISEO"

48 euro senza bevande / 60 con abbinamento di vino ad ogni piatto

Tataki di luccioperca al profumo di liquirizia e fiori di zuccina

Gnocchi al pesto di rucola e menta con filetti di pesce persico al limone

Coregone in pastella, zucchine e gelato al pomodoro e basilico

Via Cascina Violo, 1

Tel. 035 571223

info@tenutacasavirginia.it

tenutacasavirginia.it