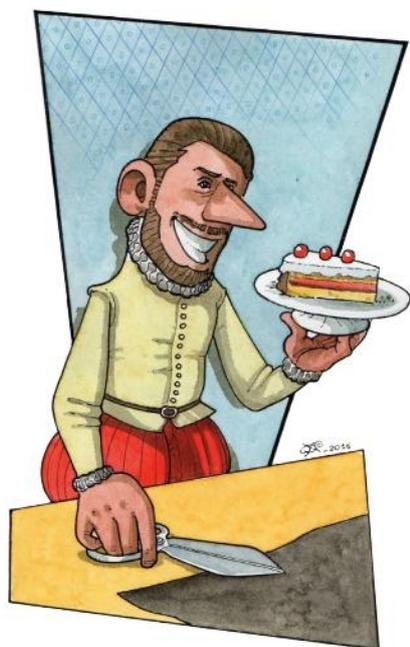


“Un dolce per il Moroni”, ecco i tre finalisti. La cena rinascimentale deciderà il vincitore



Albino avrà presto il suo dolce. O meglio, ce l'avrà Giovan Battista Moroni, il più celebre dei suoi cittadini. Sono infatti state selezionate le tre ricette finaliste del concorso “Un dolce per il Moroni”, promosso dall'Associazione Percorsi albinesi nell'ambito delle iniziative dedicate al pittore e ai suoi legami con la città dove è nato, ha abitato per lungo tempo ed è morto.

La gara, riservata agli appassionati bergamaschi di pasticceria e cucina, ha raccolto ben 27 partecipanti (14 albinesi e 13 dal resto della provincia) che hanno accettato la sfida di creare un nuovo prodotto ispirato alla figura dell'artista, che possa anche diventare un simbolo gastronomico del territorio.

La fantasia non è di certo mancata e le proposte hanno spaziato tra ciambelle e dolci al cucchiaio, muffin e biscotti, frolle e torte variamente caratterizzate e farcite. Il regolamento chiedeva un prodotto da forno classico, che non avesse necessità di refrigerazione, privo di conservanti ed emulsionanti, con ingredienti facilmente reperibili, porzionabile o monodose e l'invito ad utilizzare la farina di

grano tenero coltivato in Bergamasca. Le scelte si sono indirizzate prevalentemente sugli ingredienti locali e tradizionali, castagne in primis, di cui è ricca la zona, e poi noci, nocciole, fichi secchi, mandorle, prugne, more, amarene, mele, farina di mais, ma anche di riso, per rispondere alle crescenti intolleranze, e pure la speciale "Birra del Sarto".

A convincere la giuria, presieduta da Ivan Morosini – panificatore Aspan, docente e "medagliato" in diversi concorsi professionali, anche internazionali – sono stati i "Moroncelli", ossia dei casoncelli con ripieno dolce, i "Brownies di polenta", con mele, uvetta e noci, e una frolla con farina di castagne con ripieno di fichi secchi e noci. Gli autori restano ancora anonimi perché a decidere il vincitore sarà una giuria popolare composta da tutti i partecipanti alla cena rinascimentale a lume di candela in programma sabato 23 aprile nell'ex convento della Ripa a Desenzano di Albino, quando i tre dolci saranno serviti a chiusura del menù.

Prima, però, i finalisti avranno la possibilità di affinare le proprie ricette in un laboratorio professionale, affiancati dallo stesso Morosini, che realizzerà le tre preparazioni per la serata. In palio un premio di 300 euro offerto dall'Aspan.

In giuria c'eravamo anche noi di Affari di Gola, insieme al presidente di Promoserio che collabora all'iniziativa, Giudo Fratta, ai rappresentanti dei consumatori Zeno Bortolotti (Adiconsum) e Simonetta Spreafico (Federconsumatori) e ad Alma Meli e Giorgio Puppi per Percorsi Albinesi.

Per il verdetto occorrerà attendere la cena, che si annuncia come un vero e proprio tuffo nel tempo del Moroni, per lo scenario d'epoca, i figuranti in costume, gli eventi e il menù stesso, curato dalla trattoria Moro Da Gigi di Albino, che prevede orzotto con funghi porcini e ortiche servito con formaggio caprino e di monte su pane rustico e stufato di manza con caponata di verdure e polentino di miglio, caffè

della moka. Prima della degustazione dei dolci del concorso sarà proposto un intermezzo teatrale con lo spettacolo "Albino Città del Moroni", dove alcuni dei quadri più celebri del pittore albinese prenderanno vita. Prima della cena (prevista alle 19.30), invece, sarà possibile partecipare a delle visite guidate alla Chiesa superiore e alla mostra dei lavori dei ragazzi realizzati "Nella bottega del Moroni". Il costo è di 16 euro per gli adulti e 10 per i ragazzi fino a 12 anni, bevande escluse. La prenotazione è obbligatoria entro giovedì 21 aprile (Associazione Percorsi Albinesi, tel. 345 2232054; biblioteca comunale; agenzia viaggi Le Marmotte).

Week end all'insegna del Formai de Mut in 11 agriturismi



Un weekend alla scoperta del prodotto simbolo dell'arte casearia bergamasca: il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP. E' l'iniziativa proposta a Terranostra Bergamo in collaborazione con il Consorzio dei produttori del prestigioso formaggio per valorizzare e promuovere uno delle chicche casearie dei gioielli

dell'agricoltura orobica. Il 16 e il 17 aprile prossimi, 11 aziende agrituristiche proporranno nel loro menù una degustazione o un piatto che abbia tra i propri ingredienti il Formai de Mut, che grazie alla creatività degli "agrichef"

potrà essere gustato in tutte le sue sfumature. Le aziende agrituristiche che hanno aderito al progetto sono: Casa Eden di Morali di San Giovanni Bianco, Agricola San Fermo di Martinelli di Calcio, Alle Baite di Ceruti Roberta di Branzi, Cascina Oglio di Cressi Giovanni di Sarnico, Az. Molino dei Frati di Vecchi e Donini di Trescore Balneario, Cascina Lama di Rotoli Paolo di Clusone, Casc. Capetone di Facchinetti di Brignano Gera D'Adda, Agriturismo Marco di Battaglia di Bergamo, Ferdy di Quarteroni Ferdinando di Lenna, La Grande Di Venturini di Misano Gera d'Adda e Il Montizzolo di Caravaggio.

Per la realizzazione dei piatti le aziende agrituristiche avranno a disposizione il Formai de Mut stagionato fino a 4-6 mesi e – in via del tutto eccezionale – il Formai de Mut alpeggio 2014 stagionato più di 20 mesi e il Formai de Mut alpeggio 2015 stagionato più di 8 mesi.

Non solo Scaropinòcc, Parre recupera gli “Gnòch in Còla”

Sabato 16 aprile 2016 debutta la sagra dedicata al piatto delle nonne, fatto solo con acqua e farina e condito con abbondanti burro, salvia e formaggio

Ad Alzano torna la festa dello street food

Allo spazio Fase dal 15 al 17 aprile, la seconda edizione di The Big Food Festival, con oltre 20 food truck che portano specialità “da passeggio” da tutta Italia. Si mangia tutto il giorno

“Giovane dell’anno”, il premio dei cuochi va a una bergamasca

Francesca Plebani, ventenne di Caravaggio, ha ricevuto il riconoscimento all’assemblea della Fic per l’impegno associativo. «Ho lavorato dietro le quinte e imparato molto»

Una “Scaletta” che si tuffa nel Mediterraneo

A Capriate dal 1995, Filippo Coglitore cucina pesce spaziando dai sapori della terra d’origine, la Sicilia, ad una personale versione della paella, il piatto più gettonato del locale. Noi lo abbiamo testato, invece, per la pausa pranzo

«I casoncelli? Troppo “strani” per i palati australiani»

Da Palazzago, Riccardo Morlotti, 25 anni, ha raggiunto il nuovo continente per lavorare nella ristorazione, scoprendo che c'è un abisso in fatto di gusti. «Ho cercato di proporre la specialità bergamasca, ma ho ricevuto solo critiche»

Bergamo, alla Domus il ristorante é didattico



L'Istituto alberghiero iSchool varca i confini scolastici di via Ghislandi 57, a Bergamo, e approda negli spazi della Domus Bergamo, in piazza Dante con una mission speciale: «Taste, a School Restaurant Experience»,

il ristorante didattico gestito, dal 6 aprile per un anno, direttamente dagli studenti. A confrontarsi con il nuovo progetto sono gli allievi delle classi seconda, terza, quarta e quinta dell'Istituto Professionale Alberghiero che si alterneranno elaborando piatti della tradizione con il chiaro scopo di concorrere al riconoscimento della Lombardia Orientale come Regione Europea della Gastronomia 2017. I ragazzi possono così mettere alla prova le competenze apprese

nel corso di studi in iSchool e confrontarsi con una vera cucina e con veri commensali. Il tutto, contribuendo alla valorizzazione turistica locale in chiave enogastronomica.

«Il ristorante didattico è un'esperienza unica per i nostri studenti: un'occasione di formazione a diretto contatto con il mondo del lavoro. Attraverso la simulazione d'impresa, accresceremo le loro competenze e li metteremo faccia a faccia con l'operatività di un vero ristorante. Non solo, non saremo concorrenziali rispetto ai ristoratori del territorio, ma con loro lavoreremo in tandem, promuovendo le eccellenze locali e distinguendoci per un servizio dal carattere esclusivamente didattico, con una qualificata formazione professionale, e per la temporaneità della nostra proposta» – dichiara Valentina Fibbi, titolare con Francesco Malcangi di iSchool. Tutte attività che saranno coordinate dai docenti tecnico-pratici, mentre i ragazzi forniranno a ogni commensale una dettagliata illustrazione del menù, dei prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati, sempre stagionali e non concorrenziali a Slow Food, promossi presso Domus in collaborazione con Mercato della Terra di Slow food e valorizzando la cantina ERG – Regione Gastronomica Europea. In collaborazione con altri esercenti e commercianti della città, inoltre, verranno organizzate iniziative a tema, che prevedranno anche il coinvolgimento dei più piccoli.



Non solo: il ristorante didattico, attraverso Domus Bergamo Off, consentirà agli studenti di conoscere e visitare i produttori con cui Domus crea una relazione preferenziale e nel periodo estivo potranno implementare l'esperienza attraverso l'Alternanza Scuola Lavoro. Progetto che concorrerà alla formazione professionale dei giovani che dall'impegno in Domus trarranno importanti feedback: alla clientela, infatti,

in un punto all'interno dell'esercizio, sarà chiesto di esprimere il proprio giudizio corredato da eventuali suggerimenti. «Da sempre siamo convinti che la formazione lavorativa sia un privilegio e un'opportunità di apprendimento per i nostri studenti. Così, oltre a metterli in condizioni operative ottimali, li avviciniamo a un contesto in cui preparazione, risultati, tempo e attività caratterizzano sinergicamente la buona riuscita del servizio. Per questo abbiamo deciso di presentare loro questa sfida: in Domus, potranno mettere a frutto le competenze maturate nell'ambito di eventi istituzionali e di piazza, quali ad esempio I Maestri del Paesaggio o la Settimana dell'Energia o gli eventi al Museo delle Scienze Naturali Caffi stimolando ancora di più la loro fantasia e la loro professionalità. Siamo convinti che questa sarà per loro una grande occasione di crescita e che così facendo potremo contribuire sempre più alla creazione di un centro cittadino vivo, fucina di eccellenze e di creatività» – ha concluso Fibbi. Taste conta 35 coperti per il servizio in sala ed è aperto per tutto il periodo estivo, dal martedì al sabato, accessibile su prenotazione attraverso il sito dedicato www.taste.ischool.bg.it sull'app dove saranno sempre consultabili aggiornamenti di menù, preparazioni e disponibilità, o direttamente c/o Taste. Non solo, in loco sarà attiva una promozione temporary di prodotti degli esercenti locali, preparati con la collaborazione di stagisti iSchool. Il servizio sarà attivo dal martedì al venerdì, dalle 12:30 alle 14 e il menù settimanale, a 12 euro, sarà composto da un antipasto a buffet servito a vista, da un primo o un secondo (a settimane alterne) con piatto ERG della settimana alternativo al main course, un dolce a buffet servito a vista e un bicchiere di vino

È di Trescore il miglior gelato alla frutta

“Lo Chef del Gelato” ha vinto al quarta edizione del concorso promosso dai Gelatieri Ascom a Sarnico. Seconda “L’Oasi” di Villongo, al terzo posto “La Voglia Matta di Zanica”. Tra le scuole alberghiere successo dell’Ipssar di San Pellegrino

La costoletta alla milanese, tra vitelli e bufale

Sull’origine del piatto è da mezzo secolo che si discute, con un’alluvione di fanfaluche. Il tema è delicato. Ecco perché