

Regioni “gastro-alimentari”, la Lombardia tra i fondatori della rete europea

L'iter avviato a Bilbao, insieme a Baesi Baschi e Aquitania, per riunire i territori che offrono tradizioni e tipicità coniugati con innovazione e sviluppo

Cacciagione, un mese di proposte nei ristoranti bergamaschi

Fino al 20 marzo la 14esima edizione di “Caccia in cucina”, organizzata da Ascom e Anuu in collaborazione con il Consorzio Valcalepio. Partecipano 26 locali, dalla montagna alla pianura al lago, senza dimenticare la città e l'hinterland

Publici esercizi e home restaurant, obblighi a confronto



Poiché propone un servizio di somministrazione nei confronti di un pubblico, l'home restaurant, secondo la Fipe, non può essere esercitato in luoghi privati e dovrebbe essere sottoposto ai medesimi obblighi dei pubblici esercizi.

Per dare un'idea delle norme di legge e dei requisiti a cui è assoggettata la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, soprattutto alcoliche, la Federazione ha stilato un elenco, che diventa, di conseguenza, quello delle violazioni imputate agli home restaurant.

La serie conta 22 voci, ma non esaurisce, precisa la Fipe, l'intera gamma delle prescrizioni: somministrazione di cibi e bevande anche alcoliche senza autorizzazione; comunicazione al Questore, in caso di circoli; licenza Utf per prodotti alcolici; mancato accertamento della sorvegliabilità dei locali (di competenza della autorità di Pubblica Sicurezza per quelli posti a livello superiore a quello stradale); violazione delle disposizioni urbanistiche e sulla destinazione di uso degli edifici; assenza di certificazione dei requisiti professionali e morali del titolare; somministrazione di alimenti e bevande senza comunicazione alla autorità sanitaria; assenza piano Haccp; certificazione formazione dipendenti in materia igienico sanitaria; nomina responsabile Haccp ed attestato del relativo corso; inidoneità sanitaria attrezzature; formazione sanitaria addetti; iscrizione Cciaa; iscrizione Inps titolare; eventuale presenza lavoratori in nero; rispetto del divieto di fumare; tabelle alcoleliche in caso di chiusura dopo le ore 24; etilometro a disposizione dei clienti in caso di chiusura dopo le ore 24; indicazione allergeni presenti nei prodotti somministrati; abbonamento speciale Rai per tv o altro apparecchio diffusione musica; versamenti diritti di autore e connessi Siae ed Scf;

tracciabilità e rintracciabilità alimenti; sicurezza sul lavoro; corresponsione tassa sui rifiuti a livello di privato e non di pubblico esercizio.

L'home restaurant si fa largo anche a Bergamo. «Ma servono regole»

All'insegna della socialità, prendono piede le cene in casa organizzate da privati. L'attività è però ancora senza leggi. Le domandano i ristoratori, allarmati dalla crescita delle proposte, e gli stessi "homer", che vogliono operare con trasparenza

Bergamo "capitale" europea della gastronomia, alla Bit la presentazione

Numeri, progetti e obiettivi del sistema che riunisce Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova nella promozione del patrimonio enogastronomico e delle bellezze naturali, storiche e artistiche

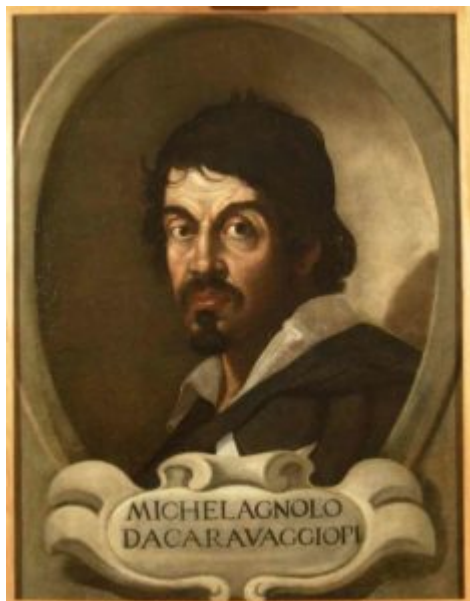
Milano, alla prima del “Salon” persino gli abiti sono di cioccolato

Al lavoro per la sfilata anche il pasticciere bergamasco Giancarlo Cortinovis

Settimana della Birra Artigianale, adesioni al via

Dal 7 al 13 marzo la sesta edizione dell'evento nazionale che coinvolge birrifici, beershop, locali, associazioni. Per partecipare basta lanciare una promozione o organizzare un evento

Quella volta che Caravaggio quasi accoppò un garzone d'osteria



“Faccio un salto al bar”. È nozione comune che tale pronunciamento di intenti, oggidì del tutto innocente, non manchi di essere accolto dalle più arcigne tra madri e consorti con almeno un’occhiataccia di riprovazione. Ciò di cui coniugi e genitrici non sono forse al corrente è che le ragioni dell’anacronistico biasimo sono ormai vecchie di un paio di millenni. Ancor ai nostri giorni i locali dove prendere un cicchetto o un caffè pagano infatti

lo scotto della pessima fama che, invero non senza fondamento, all’epoca della Roma imperiale bollava le tabernae.

A quei tempi, a dar retta a Giovenale, le frequentazioni delle bettole di cui traboccavano i bassifondi della Città Eterna erano tutto fuorché raccomandabili: malfattori, marinai, schiavi fuggitivi, boia e – sic – fabbricanti di catafalchi. Una siffatta ghenga di avventori finiva inevitabilmente per attirare anche qualche entraîneuse, spesso appartenente alla più stretta cerchia familiare del titolare della mescita. Alle lucciole della casa il diritto latino accordava peraltro singolari liberatorie professionali: ancora nel VII secolo, secondo i disposti della Lex Romana Curiensis, appartarsi con la moglie del tabernario non costituiva infatti adulterio. Non sorprende dunque che ai membri della casta senatoriale fosse elevato divieto di convolare a nozze con le figlie degli osti.

Se nelle bottiglierie più malfamate libagioni smodate e meretricio la facevano da padrone, non mancavano altresì locali di profilo meno ambiguo nei quali il vino era accompagnato da una più ortodossa offerta di cibo ed alloggio. Questa bipartizione tra taverne di equivoca nomea e più rispettabili hostarie venne di fatto mantenuta anche nel corso del medioevo, nel quadro di un generale impulso a regolamentare e moralizzare l’attività dei pubblici esercizi.

Risale ad esempio al 1270 il bando con il quale la Repubblica di Venezia vietava ai locandieri di fornire ospitalità a donne di malaffare, inibendo inoltre la vendita di bevande che non fossero distribuite dai grossisti incaricati dall'amministrazione.

Le frodi alla mescita erano in effetti tutt'altro che inusuali, perpetrate soprattutto somministrando intrugli ottenuti dalla rifermentazione di vinacce esauste, o brode in via di acetificazione. A copertura dei raggiri, i gestori solevano confondere la bocca della clientela addolcendola con spicchi di finocchio offerti a guisa di amuse-guele. Da tale malvezzo è derivata la singolare voce "infinocchiare", ancor oggi in uso per designare l'adozione di condotte levantine. Un ulteriore filone di imbroglio atteneva inevitabilmente ai quantitativi serviti. Ecco dunque che lo scarno corpo degli statuti cinquecenteschi della valle di Scalve, nel disciplinare il complesso dominio delle vettovaglie, aveva come unica previsione l'assoggettamento delle vinerie all'obbligo di avvalersi esclusivamente dei boccali bollati dalle autorità, per evitare che, nello spillare dalle botti, gli osti finissero per essere di mano troppo parca.

Che le libagioni propinate nelle bettole non potessero certo essere ascritte alla categoria dei grandi cru risulta evidente da innumerevoli testimonianze. Spicca in particolare il celebre sonetto di Cecco Angiolieri – amico di Dante Alighieri ed impenitente cantore degli ozi da taverna – nel quale il poeta giungeva ad affermare che persino la sua consorte in preda all'ira gli facesse meno uggia del vino servito nelle fiaschetterie. Emblematica è poi la sentenza di Alvise da Cà da Mosto, esploratore veneziano che verso la metà del quattrocento guidò un paio di spedizioni lungo le coste atlantiche dell'Africa: al succo delle patrie uve il pioniere della Serenissima dichiarava di preferire addirittura la linfa fermentata stillata dalle palme dai selvaggi del Senegal.

Se truffe e sofisticazioni erano all'ordine del giorno, non

mancano comunque le attestazioni d'esistenza di locali condotti con perizia e probità. Colpisce in special modo quella di Jacques La Saige, mercante di seta della Fiandra francese che il 12 aprile del 1518, sulla via verso la Terrasanta, si trovava alle porte di Torino. Fermatosi per rifocillarsi all'Osteria della Croce Bianca di Rivoli, nei suoi appunti di viaggio il pellegrino riporta con stupore che, in abbinamento all'ottimo pasto, gli venne proposta una selezione di ben dieci diversi vini alla mescita, tutti di eccellente livello.

Un altro paio di aneddoti, stavolta di più chiaro marchio bergamasco, contribuisce infine a far luce sulle condizioni di lavoro nelle locande del XVI secolo. Del primo, invero a tinte piuttosto fosche, siamo debitori alla penna dell'infaticabile zibaldonista Donato Calvi. Nell'Effemeride si narra infatti di un cruento incidente consumatosi il 14 ottobre 1583 presso l'Osteria delle Due Ganasse, ubicata lungo l'attuale via XX Settembre. Nell'esercizio prestava opera un giovane garzone meneghino – all'epoca il nostro capoluogo era in assai più floride condizioni di Milano – di nome Gasparo Gariboldi. L'inserviente, giunto prima dell'alba a riassetare i locali dal servizio della sera precedente, dopo aver compiuto le proprie incombenze si era appisolato su una sedia accanto al focolare. Per colmo della sventura, proprio sopra il suo capo erano appesi degli spiedi utilizzati per arrostitire carni ed uccelletti. D'improvviso la fibbia che reggeva una delle acuminate aste si allentò, e quest'ultima nel cadere trafisse il collo del malcapitato trapassandolo da lato a lato. Richiamati dalle urla del poveretto – appunta laconicamente il cronista – i maldestri soccorritori, “volendoli strappare il ferro dalla gola, li strapparono in vero l'anima dal corpo”.

Il secondo episodio, ancorché di ambientazione romana, ha come protagonista nientemeno che Michelangelo Merisi da Caravaggio. Lo stizzoso artista, già nelle peste con la giustizia papalina per innumerevoli precedenti, si ficcò vieppiù nei guai

malmenando e tentando addirittura di uccidere un povero cameriere dell'Osteria del Moro, reo di non aver saputo rispondere se i carciofi che stava servendo al pittore fossero stati cucinati nell'olio anziché nel burro. Tra arnesi di cucina che si trasformavano in armi letali ed avventori pronti a sguainare la sciabola per delle quisquiglie, è dunque arduo definire quanto dura potesse essere la vita di uno sguattero di cinque secoli fa.

Musica, massaggi, docce: la dolce vita delle mucche della cascina Guardiola

Antonio Ciocca e la moglie Antonella Viola gestiscono l'azienda di Treviglio con una cura particolare dei bovini da latte. Che dormono su materassini di gomma e vengono alimentati con cibi naturali. I formaggi, va da sé, ne risentono al meglio

**Porto senza "segreti"
all'Avalon**



Luca Castelletti

Il “Vinho do Porto”, o semplicemente Porto, è un vino portoghese prodotto nella valle del Douro, terza regione vinicola al mondo ad essere stata oggetto di protezione. Si tratta di un vino liquoroso che viene prodotto esclusivamente con uve provenienti dalla valle che prende il nome dall’omonimo fiume. Tra i vitigni più utilizzati, il Tinta Cão, il Tinta Barroca, il Touriga Nacional, il Touriga Francesa e il Tinta Roriz (detto anche Tempranillo).



Sicuramente tra i più conosciuti e apprezzati vini da meditazione, il Porto è diffuso in svariate tipologie commerciali. Che piaccia lo si è visto anche lo scorso mercoledì, quando al circolo Avalon di via Angelo Maj, Luca Castelletti, patron dell’enoteca al Ponte di Ponte San Pietro, ha organizzato una serata di degustazione di Porto vintage, che ha fatto il pieno. Relatore, preciso nel descrivere nascita ed evoluzione del vino liquoroso, Lucio Lorusso. In miscita vini unici, di annate uniche, come, tanto per citare alcune etichette, il Sandeman del '78 e il Diez del '74 o il

Feist dell'81. Gli abbinamenti? Classici, dal formaggio a pasta dura fino al cioccolato. Pubblico numeroso e coinvolto.