

Serina, il negozio di alimentari apre una sala di lettura

Il 7 dicembre "Paganì Antichi Saporì" inaugura la Gastronoteca, spazio libero dove fermarsi a leggere e degustare i prodotti tipici selezionati dal punto vendita. Attivo anche lo scambio di libri. «Ci piace far incontrare letteratura e gastronomia»

Cuochi bergamaschi riuniti per la cena degli auguri

L'evento annuale dell'Associazione Cuochi al ristorante Papillon di Torre Boldone

Villongo, cena delle streghe nel ricordo di Roberto Gambirasio

A ristorante Cadei l'iniziativa ideata dal patron per la notte di Halloween ben 22 anni fa continua grazie alla famiglia. Gli ingredienti? Menù noir, cartomanti ed astrologhe

Lo chef: «Insetti? In Cina ho assaggiato di tutto, ma non ho trovato spunti per la mia cucina»

Sulla nuova frontiera del cibo abbiamo chiesto il parere del bergamasco Marino D'Antonio, executive dell'Opera Bombana di Pechino

Insetti in tavola, «sono gli chef che possono fare la differenza»

Due miliardi di persone nel mondo li mangiano ed ora sono prodotti e commercializzati anche in alcuni Stati occidentali. Da poco, inoltre, l'Europa ha detto sì ad una semplificazione delle procedure di autorizzazione. Ce li ritroveremo davvero nel piatto? Ecco cosa ne pensa un esperto, pioniere del novel food

Val Brembana, quante specialità regala lo zafferano!

L'iniziativa "Zafferano Oltre la Goggia" ha promosso la coltivazione della preziosa spezia, ma ha anche fatto nascere nuovi prodotti artigianali. Così l'economia di montagna si rilancia e si rafforzano i rapporti tra gli operatori

Piani di Bobbio, in attesa della neve spazio al gusto

Seggiovia gratuita, stand di prodotti tipici e pranzi convenzionati nei rifugi per presentare il programma della stagione invernale

Grumello del Monte, un fine settimana a tutto cioccolato

Sabato 14 e domenica 15 novembre al palafeste debutta ChocoLab

Ecco “Sit Down”, la cena che fa bene a tutti. Ai tavoli sei ragazzi disabili



Sembra di essere sul set di “Hotel a sei stelle”, la docu-fiction trasmessa da Rai 3 che racconta l’esperienza lavorativa di sei ragazzi speciali affetti dalla sindrome di Down e altre disabilità intellettive. La

differenza è che, questa volta, l’opportunità professionale è offerta sul campo da Maté, il risto-market di Treviglio. L’iniziativa, che ha debuttato il 10 novembre ed è l’unica nel territorio bergamasco, si chiama “Sit Down”, la cena che fa bene a tutti. E, in effetti, fa riflettere i clienti del locale, abbatte luoghi comuni e pregiudizi sulla diversità, ponendo attraverso il cibo l’attenzione sulle tematiche sociali. E aiuta chi, essendo in condizioni svantaggiate, si scontra con un muro, l’impossibilità effettiva di entrare nel mondo del lavoro. I sei nuovi camerieri provengono dalle cooperative Insieme di Treviglio e Fili intrecciati FA di Brignano. Per tutti è la prima esperienza in un luogo pubblico. Anche se all’apparenza appaiono sicuri, in realtà

l’emozione è tanta.



C’è Simone, il più grande con i suoi 33 anni, da Misano. “Mi

sono sempre dato da fare con lavori di meccanica, ma ora mi diverto, sono in compagnia e sto bene”, dice sorridente. Ylenia, 22 anni, vive a Treviglio. “Paura di sbagliare? Certo ce l’ho, ma può capitare a chiunque – dice -. Qui non si scherza, facciamo sul serio”. I loro compagni sono Paolo, 28 anni, di Cascine San Pietro, Roberta, 30 anni, di Treviglio, Alice, 27, di Ghisalba. E Marco, 21, di Romano, che nella sala affollata ha letto il discorso che aveva preparato: “So portare i bicchieri e le portate, so apparecchiare, sistemare coltelli e forchette, disfare la tavola. Sono contento, ma non mi basta perché voglio migliorarmi – afferma commosso -. Prometto che farò del mio meglio, ci impegneremo tutti”.



I ragazzi non improvvisano: si sono preparati seguendo per due mesi il corso di operatore di sala all’Abf di Treviglio. Al loro primo giorno in un vero ristorante, si sono presentati in modo professionale con indosso la divisa, alcuni servendo dietro al bancone riso, affettati, focacce, antipasti, cous cous, altri dandosi da fare soddisfacendo i clienti ai tavoli. L’appuntamento continua ogni martedì, dalle 18.30 a mezzanotte, e vedrà impegnati a turno un paio di ragazzi, che saranno pagati per le ore di servizio prestate grazie a un contratto come tirocinanti. Importante la collaborazione con le due cooperative, dal momento che i neo camerieri saranno seguiti passo a passo dagli educatori. “Il nostro gruppo è nato nel 1979. Da allora ci sono stati tanti progressi grazie a iniziative fuori dall’ordinario che usano diversi linguaggi, come il coro, il teatro. Siamo stati scelti anche come maestri

di giardinaggio a Cervia, ora abbiamo colto con entusiasmo questa nuova opportunità che accresce l'autostima dei nostri ragazzi" – commenta Armando Ambivero, che presiede la cooperativa trevigliese. L'attività sarà impegnativa e gratificante. "Daranno una lezione di efficienza e caparbietà perché il cibo è portatore sano di convivialità", commenta Giuliano Mattavelli, socio di Matè.

Perché difendiamo il depennato risotto con le rane (rumene)



Il risotto con le rane

Da modesto cultore di storia del cibo, non riesco che a sorridere dinnanzi all'inflessibilità dei disciplinari gastronomici del nostro tempo. Il cuoco che azzardi l'inserimento di un velo di cipolla nella ricetta dei *bucatini alla gricia*, o di uno spicchio d'aglio in camicia nel condimento degli *spaghetti all'amatriciana*, assai difficilmente sfugge ad un processo per iconoclastia. Eppure in passato tra i fornelli regnava la più spensierata approssimazione. Del *biancomangiare* – a buon titolo la più

celebre pietanza medievale – l'illustre studioso Jean Luis Flandrin ha censito oltre trenta versioni, tutte significativamente divergenti. Descrivendo poi la preparazione di una vivanda di pollo al melograno, il *Liber de Coquina* – capostipite trecentesco dei ricettari di cucina del nostro paese – suggerisce che, in sostituzione dell'agrume, il piatto possa essere insaporito con un tutt'altro che pertinente brodo d'erbe. E la sequenza degli esempi potrebbe protrarsi all'infinito.

Non sorprende dunque la fresca manifestazione di intransigenza gastronomica che giusto in queste settimane è trapelata dalla nuova edizione de "La tradizione a tavola", curata dalla prestigiosa Accademia Italiana della Cucina per i tipi delle Edizioni Bolis. Dalla ponderosa raccolta di ricette – ben tremila, a compendio degli usi alimentari della Penisola – si apprende infatti che è stato depennato il risotto con le rane perché i piccoli anfibi "ormai non sono più quelli del territorio, vengono dall'estero". Ad esempio – si puntualizza – dalla Romania.

Di primo acchito, l'impulso a dare privilegio alle ricette contraddistinte da chiaro vincolo di territorialità delle materie prime parrebbe del tutto commendevole. E del resto quello del "chilometro zero" è uno dei temi oggi più in voga. Ma, a ben vedere, si tratta di un profondo equivoco. Da un canto, la nostra tradizione gastronomica – anche quella che affonda le proprie radici nelle epoche più remote – si è sempre tenuta ben lungi dall'autarchia. E' vero che alcuni degli ingredienti di più chiara derivazione allogena sono passati attraverso un prolungato processo di assimilazione produttiva – è il caso del pomodoro, della patata, del mais, dello stesso riso. Ma altri, come aringhe, stoccafisso e baccalà, sono sempre stati e sono destinati a rimanere inderogabilmente forestieri.

Dall'altro, la morfologia stessa delle materie prime di cucina è tutt'altro che statica. Se l'intendimento dell'Accademia

Italiana della Cucina è semplicemente quello di preservare i sapori di “una volta”, è bene precisare che ci si trova nel dominio delle imprese irrealizzabili. Secoli di incroci ed ibridazioni hanno irrimediabilmente modificato aspetto e profilo gustativo di tutte le specie coltivate ed allevate per l'alimentazione umana. Si prenda il caso del maiale: i capi oggi presenti sul territorio nazionale appartengono per lo più a varietà straniere il cui bagaglio genetico ha ben poco in comune con quello del suino di ceppo italico dei nostri antenati. Ma nessuno si sognerebbe mai di proporre il bando delle specialità di norcineria ricavate dalle carni dell'anglosassone *large white* dall'albo dei prodotti tipici Italiani.

Il depennamento del risotto con le rane – ancorché rumene – dalle ricette della nostra tradizione culinaria pare dunque un poco opportuno esercizio di purismo. Ed il pensiero corre inevitabilmente ad un memorabile apologo in dialetto milanese di Carlo Maria Maggi, vecchio di oltre tre secoli ma pur sempre attualissimo: *el poverett leccard* (di bocca buona), *che no possend fà i verz co'l cervellaè* (cervellato) *no'l se contenta de mangiai co'l lard*.