

# Slow Food, Astino ospita il Consiglio nazionale



L  
a  
L  
o  
m  
b  
a  
r  
d  
i  
a  
t  
o  
r  
n

a, dopo anni, ad ospitare il Consiglio nazionale di Slow Food, questa volta a Bergamo, nella prestigiosa sede dell'ex monastero di Astino. Venerdì 26, sabato 27 e domenica 28 giugno la città ospita i consiglieri di Slow Food, i presidenti di tutte le sedi regionali italiane, i responsabili di Slow Food Italia. Venerdì, nel pomeriggio, ci sarà un primo incontro del Comitato esecutivo e della Conferenza delle Regioni all' Urban Center, a Bergamo, mentre sabato, alle 9.15, avranno inizio i lavori del Consiglio nell'ex monastero di Astino.

«Con grande piacere – sottolinea Enrica Agosti, presidente di Slow Food Lombardia – torniamo dopo lungo tempo ad ospitare il Consiglio nazionale in Lombardia. Il nostro territorio, ricco di geo e biodiversità, primo territorio agricolo italiano, è sede di importanti progetti che vogliono disegnare il futuro della nutrizione a partire dalla valorizzazione della

biodiversità e delle reti comunitarie locali. In questi giorni lavoreremo in un sito storico quale l'ex monastero di Astino in Bergamo, luogo esemplare per la connessione virtuosa tra uomo e natura. Nelle pause del Consiglio, abbiamo ritenuto fondamentale offrire un panorama della ricchezza del nostro patrimonio eno-gastronomico, coinvolgendo Condotte e chef lombardi che, sono certa, ci rappresenteranno in modo eccellente». Il Consiglio nazionale è l'organo di direzione politica dell'Associazione ed ha il compito fondamentale di definire le scelte e le linee strategiche dell'Associazione e individuare i temi di grandi campagne nazionali.

Nel corso della giornata di sabato si svolgeranno le sessioni mattutina e pomeridiana del Consiglio. Nella sessione mattutina ci sarà un intervento del Presidente Internazionale di Slow Food Carlo Petrini. Il venerdì sera i Consiglieri saranno ospitati in Città Alta, presso lo storico ristorante "Da Mimmo", dove il presidente dell'Associazione degli agricoltori di Astino F.Elzi illustrerà il progetto della Valle della Biodiversità e il presidente del Consorzio di Tutela del Valcalepio Medolago Albani racconterà la realtà vitivinicola della bergamasca.

Sabato sera, alle 20,30 un altro evento accende i riflettori sugli chef lombardi. Nel Cooking Lab Agnelli di Lallio cena a più mani con gli chef lombardi. Parteciperanno: Raffaella Gancini dell'Agriturismo Le Caselle di San Giacomo alle Segnate (Mn), Alessia Mazzola di Al Gigianca, Cesare Battisti del Ratanà di Milano, Gianni Briarava della Trattoria alle Rose di Salò (Bs), Mario Cornali del Ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo e Vittorio Fusari della Dispensa Pani e Vini di Torbiato di Adro (Bs).

---

# **Grani antichi, anche a Bergamo è partita la riscoperta**

Abbandonati per lasciare spazio alle varietà più moderne, i frumenti del passato tornano nei campi e sulla tavola. I casi di Astino e della Val Seriana

---

## **Cucine da Incubo, in onda la puntata bergamasca. «Macché brutte figure, abbiamo fatto festa»**

Il 23 giugno l'episodio registrato al Borgo San Lazzaro in città. Per l'occasione il locale ha messo tavoli all'aperto e schermo tv. Il titolare: «Un gioco per riaccendere l'attenzione sulla nostra attività»

---

## **Olio extravergine, in arrivo un nuovo frantoio a Predore**



E' una piccola produzione di nicchia, ma è improntata alla qualità ed è fortemente legata al territorio. L'olivicoltura bergamasca – secondo l'ufficio di settore di Coldiretti Bergamo – interessa una superficie di

circa 200 ettari e sta appassionando diversi giovani, che con nuove idee e nuovi progetti stanno contribuendo a far crescere il comparto, nonostante le difficoltà legate alle bizze del tempo.

Dopo il drastico calo produttivo dello scorso anno, anche per questa stagione la strada si prospetta non priva di ostacoli. Un recente monitoraggio effettuato dagli uffici di Coldiretti Bergamo ha infatti evidenziato che si è verificata una scarsa fioritura del Leccino, la varietà più diffusa. Come andrà la stagione si vedrà però solo nei prossimi mesi. Tutto dipenderà dall'andamento delle condizioni meteorologiche, che potranno contrastare o favorire la comparsa di malattie e parassiti. Al momento si ipotizza un calo produttivo fra il 25 e il 30 per cento rispetto alla media, ma in ogni caso un miglioramento anche del 50 per cento rispetto allo scorso anno. La dimensione media di un oliveto in provincia di Bergamo è di circa 3000 metri. La maggior parte degli oliveti è condotta da hobbisti, che destinano l'olio prodotto all'autoconsumo familiare. Ci sono però una ventina di aziende olivicole a titolo principale che producono e vendono olio extravergine di oliva. Sono prevalentemente concentrate nei comuni limitrofi al lago di Iseo, solo alcune sono situate nella zona collinare attorno alla città di Bergamo. Il 50 % di queste aziende professionali è iscritta al circuito Dop Laghi Lombardi.

Il comparto olivicolo nostrano deve anche fare i conti con l'invasione dell'olio d'oliva tunisino, con le importazioni dal Paese africano che sono aumentate del 681 per cento nel primo trimestre del 2015. La Tunisia è ormai diventata per il

nostro Paese il terzo fornitore dopo Grecia e Spagna. Il risultato è che nel 2015 si è registrato il massimo storico nelle importazioni di olio di oliva straniero dopo che nello scorso anno erano già giunte dall'estero ben 666 mila tonnellate di olio di oliva e sansa come mai era avvenuto in passato.

Poiché un'altra delle problematiche sentite dall'olivicoltura bergamasca è la mancanza di un frantoio sulla sponda bergamasca del lago di Iseo (ne esiste uno solo a livello provinciale), il comune di Predore, in collaborazione con il Gal 4 Comunità delle valli e dei laghi, ha recentemente presentato un progetto per la costruzione di un nuovo frantoio e di un punto vendita, che prevede anche lo sviluppo di alcuni investimenti con una decina di aziende agricole olivicole della zona. Sul fronte della promozione invece il comune di Tavernola Bergamasca, sempre in collaborazione con il Gal delle 4 Comunità delle valli e dei laghi, sta invece valutando la possibilità di realizzare una "Via dell'olio". Ad entrambi i progetti collabora anche Coldiretti Bergamo.

---

## **Zim, l'albanese che abbatte le frontiere con la cucina**

Dall'odissea in gommone ad un ristorante tutto suo a Grumello del Monte, Gezim Prekaj ha vinto i pregiudizi con pizze e piatti di mare

---

# **Bergamo, le origini dei casoncelli tra notai, mercanti e imperatori**

Recenti contributi storiografici fanno nuova luce sulla data di nascita del famoso "tortello"

---

# **Tra Astino e Città alta, visite guidate al sapore di montagna**

Dal progetto "Forme" dieci uscite, da giugno a ottobre, con guide turistiche e istruttori di nordic walking. Per la sosta c'è la "Colazione dell'Apeggiatore", a base dei formaggi Principi delle Orobie

---

# **Moscato di Scanzo, nuova sede per il Consorzio**



N  
u  
o  
v  
a  
s  
e  
d  
e  
p  
e  
r  
i  
l  
C  
o  
n  
s

orzio Tutela Moscato di Scanzo e per l'associazione Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi. Sarà uno spazio d'incontro, di promozione, di racconto del territorio e della cultura vitivinicola delle Terre del Moscato di Scanzo. L'inaugurazione si terrà in data giovedì 25 giugno alle 18, in via Colleoni 38 a Scanzorosciate. La sala principale, denominata "il Salotto", sarà dedicata all'avv. Paolo Bendinelli e all'arch. Corrado Fumagalli quale riconoscimento per la passione, l'impegno e la dedizione verso il Moscato di Scanzo; la sala di degustazioni sarà invece dedicata a Gino Veronelli quale ringraziamento per averci sempre sostenuto e spronato ad amare il nostro Moscato di Scanzo. La sede è una porta turistico-culturale di Bergamo, stazione ecomuseale del nascente eco-museo del vino e dei prodotti tipici delle Terre bergamasche. Il progetto è un nuovo concetto di wine design architecture. Un salotto esclusivo, realizzato su due piani all'interno di un palazzo antico nel cuore storico di Scanzorosciate dove potersi immergere nella cultura del vino attraverso la suggestione dei materiali, dei colori e degli

allestimenti eco-friendly che giocano con contrasti tra antico e contemporaneo, caldo e freddo, morbido e ruvido creando uno spazio al tempo stesso lussuoso e informale attraverso scenari di luci e forme per un ambiente dall'atmosfera rilassante quale ricordo del salotto di casa.

---

## Salumi, più facile l'export negli Stati Uniti



U  
n  
a  
b  
u  
o  
n  
a  
n  
o  
t  
i

zia per il settore dei salumi. Le Autorità statunitensi hanno revocato il provvedimento denominato 100% reinspection – ovvero il controllo sistematico di tutte le partite di salumi provenienti dall'Italia che arrivavano in dogana – e rinnovato la possibilità per il ministero della Salute di abilitare nuove aziende italiane all'esportazione negli Usa. “Questo provvedimento, che era stato introdotto a settembre 2013 dalle Autorità americane è stato causa di molti disagi per le nostre aziende esportatrici, sia per la lentezza con cui i nostri salumi avevano accesso al mercato – poiché costretti a stazionare molti giorni presso i magazzini doganali prima di

essere campionati – sia per i costi che questo comportava. Le notizie sono un chiaro segno che le Autorità americane considerano nuovamente degno di fiducia il sistema dei controlli italiano. Questo rinnovato clima di collaborazione darà la possibilità di accedere al mercato statunitense da parte di nuovi impianti e faciliterà l'avvio dell'esportazione anche dei prodotti di salumeria a breve stagionatura, quali salami, coppe, pancette, che hanno avuto il via libera formale quasi due anni fa, ma che fino ad oggi non è stato possibile inviare.” ha affermato Nicola Levoni, presidente di Assica, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. “Voglio esprimere uno speciale ringraziamento a tutte le Istituzioni che hanno reso possibile questo risultato, dai Ministeri della Salute e dello Sviluppo Economico alla Presidenza del Consiglio e all'Ambasciata italiana a Washington. Quando il mondo produttivo opera in stretta collaborazione con le Autorità pubbliche si creano le condizioni per ottenere risultati come quello di oggi, un chiaro esempio di Sistema Paese che funziona” ha concluso il presidente. Negli ultimi due anni il ministero della Salute, i Servizi veterinari territoriali e tutte le aziende autorizzate ad esportare salumi negli Stati Uniti hanno lavorato molto intensamente, in stretta collaborazione, per consentire alle Autorità statunitensi di continuare a considerare equivalenti i sistemi di ispezione dei prodotti a base di carne adottati nel nostro Paese e negli Stati Uniti, garantendo il pieno rispetto della stringente normativa Usa e assicurando la assoluta sicurezza dei prodotti esportati. L'impegno è stato finalmente premiato e le Autorità americane hanno riconosciuto l'elevato standard dei nostri impianti e dei nostri controlli. E' da segnalare che nonostante le difficili condizioni di accesso al mercato, anche nel 2014 gli Usasi sono confermati il primo Paese di destinazione Extra Ue per le esportazioni dei salumi italiani con 7.365 ton (+16,4%) per 86,8 milioni di euro (+18%). Dopo questa apertura, che di fatto completa la gamma dei prodotti di salumeria esportabili, ci aspettiamo performance ancora migliori da parte delle nostre aziende.

---

# **Martinengo, a cena con Bartolomeo Colleoni**

Sabato 13 giugno torna il banchetto storico nell'ex convento delle Clarisse, che per l'occasione viene illuminato da torce e allietato da giullari e danze d'epoca. Anche il menù è ispirato al periodo