

Nasce la consulta nazionale del vino italiano



Presentarsi uniti per rilanciare i valori e la cultura enologica del nostro Paese. È questa l'idea da cui nasce la Consulta Nazionale del Vino italiano, progetto che ha mosso ufficialmente i primi passi il 17 aprile scorso. A Roma si sono infatti riuniti, su iniziativa dell'Onav, i rappresentanti delle maggiori associazioni del comparto vitivinicolo nazionale, allo scopo di riflettere su alcune tematiche di scottante attualità. La Consulta Nazionale Vino si propone di affrontare concretamente i problemi del settore a 360° divenendo, per il consumatore, un punto di riferimento per tutto ciò che concerne la conoscenza del mondo enologico ed al contempo, di essere elemento propositivo di interventi sul fondamentale tema dell'educazione al consumo. Grazie all'adesione al progetto di una larghissima rappresentanza di Associazioni – tra cui Onav, Agivi, Ais, Aspi, Associazione Nazionale Le Donne del Vino, Movimento Turismo del Vino, Fisar, Fivi e SlowFood – sono dunque state gettate le basi di quello che sarà un lungo percorso di sensibilizzazione nei confronti delle Istituzioni e dei consumatori. Ognuna delle associazioni presenti ha infatti, per propria natura, diversi approcci e finalità. Fondamentale è perciò trovare un linguaggio ed uno scopo comune, che consenta di approntare un piano di lavoro ben definito, che possa essere sottoposto alle istituzioni. Il primo punto su cui si concentrerà il lavoro della Consulta sarà l'introduzione di una appropriata istruzione sulla vite e sul vino, sullo stile di alimentazione mediterraneo, in cui fondamentale è l'abbinamento cibo-vino, e sul valore del territorio vinicolo italiano, della sua storia e della sua

gastronomia già nel percorso scolastico, come avviene in altri Paesi dell'Unione Europea. Di primaria importanza è infatti l'avvicinamento del consumatore al mondo del vino, alla sua storia millenaria e ai suoi valori perché solo attraverso la "conoscenza" si potrà dare nuovo respiro al comparto, valorizzando quella tipicità ed unicità del prodotto vino così strettamente legata al territorio e alla cultura del Gusto Italiano. La Consulta è aperta a nuove adesioni da parte di Associazioni ed Istituzioni e già in un futuro prossimo si prevede l'ampliamento dei partecipanti con alcune altre importanti presenze.

Per informazioni: 0141/535246

Anche la cicoria ha la sua sagra

A Cazzano Sant'Andrea dal 7 al 10 maggio si cucinano l'erba spontanea e i prodotti del territorio. In apertura una serata di approfondimento sulle proprietà nutrizionali e terapeutiche

Vaprio, in tavola torna "Il rafiolo di Leonardo"



Fino al 10 maggio, nella Villa Castelbarco di Vaprio d'Adda, si terranno una serie di mostre ed eventi riuniti sotto il titolo "Incontro Oriente-Occidente: a tavola con Leonardo". Un evento voluto dal Comune (il progetto è a cura dell'architetto Rosmary Pirotta) che ha saputo unire la cultura – grazie a una fitta serie di esposizioni tematiche – a momenti ludici di aggregazione finalizzati a una migliore conoscenza del territorio e delle sue tradizioni, legate in particolare al periodo del Rinascimento. In questo solco si inserisce anche lo spazio dedicato all'enogastronomia: per tutto il periodo della manifestazione, infatti, sarà proposto "Il rafiolo di Leonardo", realizzato con ricetta originale del 1500 dal Raviolificio Lombardini di Canonica d'Adda (www.mammagaia.it) e proposto con un sugo inedito. «Il rafiolo – spiegano i fratelli Luca e Stefano Lombardini, titolari del pastificio – nasce in onore di Leonardo, che non disdegnava la buona cucina. Abbiamo così ridato vita a una ricetta del suo tempo che è negli scritti del cuoco romano Bartolomeo Scappi (1500-1577), sovrintendente delle cucine dei Papi Pio IV e Pio V. Tra le paste ripiene, abbiamo rispolverato i rafioli, dedicandoli a Leonardo. Il ripieno è a base di formaggi, verdure e spezie, tra cui cannella, pepe e altre. La pasta è preparata con due uova per ogni chilogrammo di farina, come era a quel tempo». Il servizio catering di ristorazione e bar sarà gestito dal Gruppo Alpini di Vaprio d'Adda. Qui saranno in vendita le confezioni da 250 grammi del "Rafiolo di Leonardo" e naturalmente lo si potrà provare appena cucinato. A Villa Castelbarco, i visitatori troveranno altri fattori di interesse: l'allevamento di lumache; percorsi olfattivo di "odori" catturati in bombolette spray; realizzazione di piatti in terra grezza ispirati al Rinascimento (a cura di Vanni Ceramiche di Albino); la ricostruzione dell'Ultima Cena, vetrate saldate a piombo, tavoli d'epoca e una pala religiosa del 1500; giochi antichi viventi. Prevista anche la

possibilità di effettuare percorsi storici guidati lungo le sponde dell'Adda.

Salame bergamasco, il migliore è di Mornico

Vinto dall'agriturismo Villa Delizia il concorso provinciale dell'Associazione norcini. Al secondo posto Davide Merisio di Mozzanica, al terzo la macelleria Riccardo Giuliani di Almè

Con i sommelier si degusta il Tokaji



La delegazione bergamasca dell'Associazione Italiana Sommelier ha organizzato per martedì 12 maggio, alle 20.30, all' Hotel Settecento di Presezzo, l'evento denominato "Bergamo Eszencia", un viaggio nella Vecchia Europa, capitanati

da chi, da quel lembo di Terra, incuneato tra Slovacchia, Ucraina e Romania è appena tornato, portando con sé un bottino di bottiglie preziose: Mariano Francesconi e il Tokaji. Mariano Francesconi delizierà i palati e stimolerà la curiosità dei partecipanti attraverso una selezionata e pregiata scelta di vini: Furmint secco, Tokaji Aszú 5

Puttonyos di due annate differenti, Tokaji Aszú 6 Puttonyos di due annate differenti e l' Eszencia. Abbinamento culinario su due differenti Tokaji.

Costo per la serata 58 euro per soci Ais, 63 per i non soci.

Info e prenotazioni: Roberta Agnelli 347-7321538 e Luigi Mascheretti 349- 2676432.

Brebemi e l'intruglio mediatico targato Raspelli



Dopo l'inno di Elio e le storie tese alla Brebemi "bellissima perché vuota", la direttissima Brescia-Bergamo-Milano si è meritata l'attenzione del giornalista enogastronomico Edoardo Raspelli che,

annunciando l'apertura delle due aree di sosta Adda nord e Adda sud all'altezza di Caravaggio, ha comunicato la sua volontà di mettersi in prima persona ai fornelli di quella che sarà l'area ristoro (al momento ci sono solo piazzole di posteggio con servizi igienici e distributori automatici in strutture prefabbricate inaugurate lo scorso 10 aprile).

Il "cronista della gastronomia" si è diffuso in particolari succulenti, tali da invogliare ad imboccare l'autostrada anche solo per poter godere di una tale proposta. Raspelli dice infatti che sarà affiancato da «un cuoco del territorio: Graziano Bianchi, che con l'aiuto della famiglia manda avanti quel gioiellino affascinante di campagna che è Le Giare, a Monticelli d'Ongina, tra Piacenza e Cremona». «Il duo

ricalcherà sulla Bre. Be. Mi. – dettaglia il giornalista – il menù del localuccio piacentino: piatti del territorio come pisarei e fasoi (gnocchetti con i fagioli) e cotechino, ma anche la cucina del mare, soprattutto quella del Sud. In autostrada si troveranno, quindi, grandi alzate di crostacei e conchigliacei crudi, tagliolini e spaghetti con filetti di sogliola, scampo, branzino e gambero, zuppe di pesce insaporite di aglio (non dimentichiamo che la zona tra Castelvetro Piacentino e Monticelli d'Ongina è una delle patrie italiane di aglio e scalogno!), fritti misti, spigola all'acqua pazza, catalana, orata al forno...».

Sorpreso da un tale annuncio, il ristoratore ha confessato di non sapere nulla dell'iniziativa ed ha ipotizzato un pesce d'aprile da parte dell'amico Raspelli. «Raspelli è un amico, questo sì – ci ha spiegato Bianchi -, ma non ci siamo mai confrontati in alcuna occasione su un'idea simile, anche perché siamo piacentini, un po' fuori zona... . L'unica ipotesi è che si tratti di uno scherzo ed è questo ciò che abbiamo detto anche al presidente della Brebemi Francesco Bettoni che ci telefonato incuriosito per la notizia». Ad avvalorare la supposizione l'abbondanza di portate di pesce nel goloso comunicato e, naturalmente, la data di diffusione: lunedì 30 marzo con l'embargo della notizia fino al mercoledì, appunto il primo aprile, che non viene citato per non destare sospetti.

Il mistero non si svela del tutto nemmeno interpellando il diretto interessato. «Ho dato in esclusiva ed anteprima la notizia dell'apertura delle due Aree di Posteggio a Caravaggio (Adda Nord ed Adda Sud) – risponde Raspelli -: l'apertura del "mio" ristorante a base di... sogliole e ... branzini... era ed è una mia aspirazione. In bocca alle balene».

Nel comunicato "incriminato", il critico precisava anche perché, a suo parere, la direttissima A35 è particolarmente comoda e sicura, regalava un elenco ristoranti di preferiti ora per lui più facilmente raggiungibili grazie al

nuovo collegamento (per la Bergamasca, San Martino di Treviglio, Caffè Rubini di Romano di Lombardia, Tre Lanterne di Martinengo, Saraceno e Giacomo di Cavernago) e annunciava – ci risiamo? – che nelle due aree di Caravaggio, Adda Nord ed Adda Sud, «sarà in parte ambientato il film che vedrà tra i protagonisti Edoardo Raspelli».

Insomma, più che un pesce d'aprile un intruglio mediatico.

Salame bergamasco, a Treviglio si elegge il migliore

Il primo maggio alla Fiera agricola, la quinta edizione del concorso dell'Associazione norcini bergamaschi, dedicato alla lavorazione tradizionale e artigianale del salume

Lombardia, un'app fa da guida sulle 12 Strade del Vino

A portata di smartphone e tablet le informazioni per muoversi tra cantine, aziende agricole, agriturismo, enoteche, osterie e strutture ricettive, paesaggi, arte, storia e cultura. C'è anche la Valcalepio

Alla Vecchia Scuola Bolognese per imparare l'arte della sfoglia



Dai tortellini alle lasagne, fino alle immancabili tagliatelle. Per imparare le tecniche e i segreti della sfoglia, la protagonista indiscussa della cucina bolognese e dunque della storia della cucina italiana,

l'Accademia del Gusto , la scuola di cucina dell'Ascom, organizza un corso in trasferta nella patria della sfoglia: la Vecchia Scuola Bolognese di Bologna. La giornata si intitola "A scuola da una sfogliatina", è in programma lunedì 20 aprile ed è rivolta ai professionisti che vogliono apprendere l'arte di impastare e tirare la sfoglia da una vera sfoglina, per imparare a realizzare una sfoglia a regola d'arte seguendo i precetti della tradizione. Sarà un laboratorio pratico-dimostrativo nel corso del quale verranno illustrati le tecniche di impasto, la tiratura a mattarello della sfoglia, i ripieni base e verranno spiegate le ricette di tortellini, tortelloni, tagliatelle, brodo per tortellini, ragù alla bolognese, lasagne classiche alla bolognese.

La lezione comprende il pranzo con degustazione delle paste prodotte durante la prima parte della giornata e sarà tenuta dalla Famiglia Spisni e dallo staff della Vecchia Scuola Bolognese. La partenza è fissata alle ore 7 dall'Accademia del Gusto si Osio Sotto con navetta privata. Rientro intorno alle ore 21.30.

Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035.41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it (sito web: www.ascomformazione.it).

Espresso, gli errori più frequenti dei baristi

Dalla scarsa pulizia delle attrezzature alla mancanza di controllo della temperatura e del tempo di estrazione, fino a quello ritenuto il peggiore: la scelta della miscela. L'analisi di Luigi Odello, presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, sul perché sia spesso difficile bere una buona tazzina