

Expo, il pane simbolo dell'Europa. Concorso tra i fornai per crearlo

Sono il grano e il pane il filo conduttore della narrazione dello spazio espositivo europeo all'Expo, collocato all'interno del Padiglione Italia, di fronte a Palazzo Italia e a pochi metri dall'albero della vita. È stato infatti scelto il cortometraggio d'animazione "The Golden Ear" ("La spiga d'oro"), che racconta la storia dei giovani Sylvia e Alex, ad incarnare il «Dna dell'Europa attraverso la lotta, l'evoluzione e la resilienza», partendo da un simbolo comune a tutta l'Europa e al Mediterraneo.

Al cortometraggio si lega un concorso per i panificatori che premierà la migliore realizzazione del pane di Alex e Sylvia come raccontato dal cartoon, come pane europeo, ossia come prodotto della panificazione riassuntivo dei valori di bontà, naturalità e condivisione che caratterizzano il tema del padiglione dell'Unione Europea in Expo

La Federazione Italiana Panificatori è partner dell'iniziativa. Il pane prodotto per il concorso dovrà essere inviato in una confezione adatta alla spedizione postale o tramite corriere in imballi compatibili col prodotto alimentare e senza condizionamenti particolari di temperatura, atmosfera e altro, entro e non oltre il 5 maggio 2015 al Cast Alimenti (via Serenissima, 5 – 25125 Brescia). Al primo classificato sarà assegnata "La spiga d'oro", simbolo della storia di Alex e Sylvia, rappresentativa dell'Unione Europea all'Esposizione Universale di Milano 2015.

La storia...

Sylvia è sempre di corsa e riesce a malapena ad accorgersi di cosa le accade intorno. Lavora come scienziata per l'UE:

studia la sicurezza e la politica alimentare, ma quasi mai si gode la vera arte o natura della cucina. Ogni cosa che fa è ben calcolata e vede tutto come un esperimento scientifico, anche il panificio di sua nonna, del quale si deve inaspettatamente occupare. Mentre si trasferisce dalla città in un piccolo paesino e sta per perdere la giusta direzione, si accorge a malapena degli occhi curiosi di un bell'agricoltore, Alex. Determinato a colmare il vuoto nel suo cuore, Alex cerca di catturare la sua fuggente attenzione.

I loro mondi si intrecciano attraverso il profumo del grano e del pane e, in particolare del delizioso pane di frumento al miele. Ma saranno in grado di unire le loro forze, quando il paese avrà bisogno del loro aiuto? E il loro amore sopravviverà a questi tempi difficili?

[La Spiga d'oro – Expo 2015 – il regolamento del concorso](#)

Porta Osio mette in tavola gli asparagi



Il 7 maggio, dalle 20, Porta Osio, l'enoteca di via Moroni a Bergamo, mette in tavola gli asparagi. Lo chef Michele Sana, affiancato dal sommelier Pier Aresi, propone, dopo la piccola tartare di vitello con asparagi di mare, salicornia e riduzione

di bitter Campari, la crema tiepida di asparagi "rosa di Mezzago" con uova di quaglia croccanti e spuma di grana padano. Come primo sarà serviti il risotto carnaroli "Riserva

S. Massimo” mantecato con asparagi selvatici, riduzione di birra Stout e cioccolato fondente, quindi si passerà al filetto di coniglio della tradizione con la sua riduzione, asparagi verdi di Bassano croccanti con pancetta e salvia disidratata. Si chiude con la bavarese di ricotta con cremoso al cioccolato al latte, lamponi e crumble di cacao amaro.

Costo a persona, 45 euro, compreso il vino scelto dal sommelier

Info: 035 219297, info@portaosio.net

Formaggi, a Treviglio quattro incontri per scoprire i “segreti” delle Dop



I segreti dei formaggi svelati ai non esperti. Il 14 e il 15 maggio, alla Casa di Alti Formaggi, spazio allestito a Treviglio, e al Caseificio sperimentale di Cra/Flc – si terrà il primo di quattro appuntamenti che si articolano

in 2 giornate ciascuno, di formazione/informazione per non specialisti, diretto ad acquisire una maggior conoscenza dei formaggi DOP dell’Associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco.

Nel primo appuntamento, si parlerà di Taleggio Dop. Il 14 maggio, dalle 15, dopo aver presentato il progetto “FiliEra Latte Lodi, saranno illustrate le caratteristiche del prodotto

e dell'area di produzione. Seguirà l'analisi sensoriale di questo meraviglioso formaggio e la degustazione guidata, insieme a qualche consiglio sugli abbinamenti. Il 15 maggio, invece, tappa al caseificio sperimentale di Cra/Flc e all'azienda Cascina Baroncina di Lodi, dove verrà illustrato il percorso per ottenere una DOP di pregio, attraverso la tecnologie e la trasformazione casearia.

L'azienda Baroncina del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e lattiero casearie (CRA-FLC) di Lodi – si è distinta negli anni, sia a livello locale sia nazionale per le crescenti performance produttive.

«L'obiettivo del progetto FIELD è di realizzare un'iniziativa di dimostrazione industriale, illustrando il percorso per ottenere una materia prima di qualità e, da essa, formaggi di elevato pregio nutrizionale e rinomanza internazionale. Alti Formaggi, nel semestre di Expo, si pone l'obiettivo di far conoscere, anche alla vasta platea di questa manifestazione mondiale, alcune delle eccellenze casearie del Made in Italy: Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP, protagoniste della nostra Associazione» ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini.

I prossimi appuntamenti: 15 e 16 giugno Salva Cremasco Dop; 31 agosto e 1 settembre Provolone Valpadana Dop; 5 e 6 ottobre replica sul Taleggio Dop.

A Sarnico il lago si fa

“diVino”



Torna a Sarnico “Un lago diVino”, manifestazione dedicata alle produzioni enologiche della Valcalepio e della Franciacorta, organizzata dall’Associazione Commercianti di Sarnico.

La kermesse si svolgerà sabato 2 e domenica 3 maggio – sabato dalle ore 15 alle 22 e domenica dalle 10 alle 20 – in piazza Umberto I e piazza Besenconi. Nel corso delle due giornate sarà possibile visitare la mostra mercato e conoscere da vicino circa 30 cantine della Bergamasca e della Bresciana – oltre a qualche “ospite” fuori territorio, dall’Oltrepò Pavese – e anche apprezzare alcune produzioni di distillati grazie alla presenza dell’Associazione degustatoti di grappa e distillati Adid.

In programma ci sono assaggi guidati e corsi di avvicinamento al vino curati da sommelier, laboratori tenuti dalla Condotta Slow Food Valli Orobiche e, nella serata di sabato e nel pomeriggio di domenica, spettacoli di milonga e di tango. Per tutta la due giorni per le vie del paese risuoneranno anche le note di gruppi musicali itineranti.

Le degustazioni potranno essere effettuate acquistando un ticket al costo di 12 euro che permetterà di fare degustazioni illimitate e darà in omaggio un calice e un sacchetto portabicchiere.

Info: Sarnicom 377 9008793

[Sarnico diVino 2015 – il programma](#)

Associazione cuochi, a Schilpario cena con erbe spontanee e fiori



Si chiama "Il sentiero delle erbe" l'ormai tradizionale appuntamento con i piatti a base di erbe spontanee e fiori proposto dall'Associazione cuochi bergamaschi per i propri iscritti. La cena è in programma martedì 12 maggio all'hotel ristorante San Marco a

Schilpario (frazione Pradella) e prevede, accanto alle ricette realizzate con le erbe del campo che regala la primavera, la presentazione e la degustazione di prodotti tipici della Valle. Il menù comprende Formaggio Nero della "Nona", riportato in vita da un'antica ricetta del 1753, formaggi e salumi della Latteria sociale di Scalve, il primo piatto realizzato con l'impiego del Tarassaco, il secondo con carne selezionata e abbinata a Buon Enrico, Ortiche e Acetosa e una composizione di dessert con fiori. Il costo è di 30 euro e comprende la selezione di vini in abbinamento, acqua e caffè.

I posti sono limitati. Per info e prenotazioni contattare: Hotel San Marco (tel. 0346 55024), Gianfranco Lazzaroni (tel. 349 5519292)

Valbrembo, vini d'annata al Ponte di Briolo



Il 7 maggio, alle 20, al ristorante Ponte di Briolo di Valbrembo, serata con grandi piatti e vini unici. Saranno serviti il Foie Gras d'oca con cipolla di Roscoof (Gewurztraminer medaglia d'oro

az. Scherb 1989); le Lasagnette con fantasia di crostacei (Batard Montrachet 1985); Carré d'Agnello près sale al timo (Hermitage 1989) e Pere al Sauternes con gelato di crema zafferano e pistacchio di Bronte (Sauternes Haut Bergeron Magnum).

Info: Ponte di Briolo, via Briolo 2/a Valbrembo – tel 035 611197

“A tutto bolle...”, Barone Pizzini fa tappa Al Carroponete



Serata “A tutto bolle...”, mercoledì 29 aprile, Al Carroponete di Bergamo. A partire dalle 20,30 saranno di scena i Franciacorta di Barone Pizzini. Per l'occasione, lo chef Alan Foglieni e il patron Oscar

Mazzoleni hanno studiato un menù ad hoc per accompagnare la degustazione. Si parte col Carro's microburgers (manzo, salmone e polpo) abbinato all'Animante Docg, per poi lasciare spazio ai Gamberi arrostiti con bacon, emulsione di pomodoro e piselli (Saten Docg 2011), al Riso mantecato allo zola dolce con pere e noci (Franciacorta Nature Docg 2011) e al Pollo nero di Borgogna alla crema, cotto a bassa temperatura, con patate viola fritte (Bagnadore Decimo Terzo Riserva Docg 2006). Si chiude con le Castagnole ripiene di chantilly e cremoso al cioccolato.

Costo a persona 55 euro. Info e prenotazioni: Al Carroponete Eno-Bistrò, via Edmondo de Amicis 4, Bergamo – Tel. 035 2652180, info@alcarroponete.it, www.alcarroponete.it

Treviglio, al via la raccolta fai da te di asparagi

Domenica 26 aprile alla Cascina Pelesa la "Sagra del primo asparago", con pranzo, stand e Laboratori del Gusto di Slow Food. L'azienda propone l'autoraccolta di tutti i suoi prodotti

Via i pizzoccheri dalle mense

scolastiche. Fava: “Atto insensato”



Tempi “duri” per i pizzoccheri. Il piatto della Valtellina non figura più nel menu delle mense scolastiche di Sondrio, perché considerati un piatto povero.

E la polemica infuria. La decisione del comune di eliminare il famoso piatto dai menù delle mense scolastiche, assieme alla polenta, ha prodotto un’interrogazione consiliare presentata dal consigliere di minoranza Andrea Massera (Sondrio Liberale). “Questi cibi della nostra tradizione – scrive Massera – adattati in versione leggera alle esigenze di una mensa scolastica, riscuotono da sempre un elevato gradimento da parte dei fruitori. Tuttavia, Comune e ASL, che annualmente definiscono il menù unico, hanno deciso di eliminarli a seguito di richieste avanzate da un gruppo di genitori di una singola scuola dell’infanzia. Motivazioni addotte? Non si possono proporre a scuola piatti poveri, da contadini...”

Protesta appoggiata anche dai consiglieri del Movimento 5 Stelle, che già nell’ottobre scorso avevano presentato un’interrogazione sulla gestione delle mense scolastiche, puntualizzando sull’utilizzo di prodotti locali a filiera corta, ricevendo dall’assessore risposta chiara e precisa che nei menù venivano utilizzati prodotti locali.

Decisione che non si spiega quindi, e che non trova fondamento nemmeno nel “non gradimento” delle pietanze da parte di alcuni utenti: i menù delle mense scolastiche sono sottoposti a verifiche di gradimento generali, e non si possono soffermare

sui singoli piatti, che altrimenti andrebbero di volta in volta variati a seguito delle proteste di questo o quel genitore, viste anche le numerose richieste di reinserimento nei menù dei piatti in questione.

Sul tema incandescente è intervenuto anche l'assessore regionale all'agricoltura Gianni Fava. "Togliere i pizzoccheri dalle mense scolastiche della Valtellina penso sia un atto di totale insensatezza e di scarso rispetto delle tradizioni locali. Ed è altresì offensivo derubricare un piatto che racconta la cultura e il territorio come piatto dei contadini, con accezioni dispregiative che i contadini, custodi della terra, non meritano". Fava si schiera dalla parte dei pizzoccheri e di quei cittadini che chiedono per i loro figli che vengano introdotti nel menù della mensa. "Dopo i piatti esotici introdotti da Milano Ristorazione in passato e sonoramente bocciati dagli utenti delle mense scolastiche - commenta Fava -, sinceramente pensavo che si fosse toccato il fondo. Invece mi sbagliavo e, alla vigilia di Expo, evento mondiale che sarà l'occasione di un confronto sull'agricoltura, sul cibo, sui territori e sulla promozione e difesa dei prodotti locali a ogni latitudine e longitudine, assistiamo a questa malparata del Comune di Sondrio e dell'Asl". "I pizzoccheri della Valtellina, come molti altri prodotti tipici della Lombardia - conclude l'assessore -, nascono da tradizioni contadine e, sebbene qualcuno li abbia definiti 'piatto povero', ricordo a questi benpensanti che sono figli di una cultura ricca di fantasia, artigianalità e fatica".

Castello di Malpaga, banchetto medievale sotto le stelle



Sabato 25 e domenica 26 aprile, il Castello di Malpaga farà spazio a cultura, natura ed enogastronomia.

Sabato la scoperta dell'antico Borgo si sublimerà al calar della luce con un banchetto sotto le stelle. Sarà molto più che una cena: un viaggio nel gusto dell'epoca, attraverso pietanze, arredi e stoviglie del tempo. Saranno serviti (al prezzo di 60 euro a persona) Frutta fresca de stagione et amandole; Crostolo con lardo aromatico e Pastisio de fasoli con ovo. Quindi Ravioli alle herbette, Maialino in crosta con herbette profumate e, per finire, Rosse autunnale, panpepato e croccantino del castello. Ogni piatto, servito da camerieri in costume, sarà introdotto dal Gran Siniscalco che spiegherà la sua origine e storia, allietando i commensali con curiosità sugli antichi usi e costumi. Al termine della cena, i commensali potranno immergersi nella penombra dell'antico Castello e perlustrare il fossato alla ricerca di spiriti, fantasmi e streghe. Ma niente paura, anche se suspense è la parola d'ordine, la magia di questa dimora mette le cose a posto, avvolgendo gli ospiti tra le sue protettive mura di cinta.

Nelle giornate di sabato e domenica, l'appuntamento imperdibile dal sapore medievale con la sfida all'ultima freccia. I gloriosi fasti del Borgo di Malpaga rivivono grazie alle esibizioni degli arcieri che, per tutto il giorno,

illustreranno la vita del campo e spiegheranno le fondamenta di questa disciplina. Nell'antica Piazza d'Armi, grandi e piccini potranno poi testare in prima persona le proprie abilità con arco e frecce con una prova pratica sul posto. Un'occasione unica per scoprire i segreti, la storia e le curiosità di un affascinante sport dalle tradizioni millenarie.

Per l'intero fine settimana, durante le visite guidate programmate dalle 10 alle 18, il Castello svelerà agli ospiti i bellissimi affreschi presenti nelle antiche sale arredate con mobili d'epoca.