

Ecco il robot-chef. Esegue alla perfezione oltre 2mila ricette



Versa, mescola, taglia, spadella e impiatta, con la fluidità e la maestria di un cuoco pluristellato: è il robot-chef che governa la prima cucina al mondo interamente automatizzata.

Realizzato con 20 motori, 24

giunzioni e 129 sensori, riproduce esattamente i movimenti di due braccia umane riuscendo a eseguire alla perfezione oltre 2mila ricette. Il prototipo è stato svelato alla fiera di Hannover dagli ingegneri britannici della Moley Robotics, che per il 2017 puntano a mettere sul mercato un modello di cucina automatizzata ancora più avanzato in cui il robot-chef sarà in grado di usare anche frigorifero e lavastoviglie. Le braccia robotiche, sviluppate dalla Shadow Robot Company, funzionano come un vero e proprio apprendista cuoco: imparano gesti e procedimenti registrando le azioni umane in 3D, per poi convertirle in movimenti precisi ed eleganti. Per metterle alla prova, basta scegliere il menù desiderato toccando il display touch-screen della cucina oppure, da remoto, usando la app scaricata sullo smartphone. A quel punto la cucina prende vita, le porte di vetro di sicurezza la blindano e le braccia robotiche (normalmente nascoste alla vista) escono allo scoperto, iniziando a preparare i manicaretti ordinati. Una dimostrazione pratica è stata data anche alla fiera di Hannover, dove il robot-chef si è cimentato nella preparazione di una zuppa di granchio secondo gli insegnamenti impartiti dal cuoco statunitense Tim Anderson, vincitore dell'edizione britannica del programma televisivo Master Chef.

“Note di Franciacorta”, così la musica entra in cantina



Il Festival “Note di Franciacorta” – progetto frutto della collaborazione tra Consorzio Franciacorta e LeXGiornate, animerà la primavera franciacortina,

impresiosando alcuni dei luoghi simbolo del territorio con artisti di fama internazionale, attraverso seduzioni musicali in equilibrio tra botti di rovere e calici di cristallo. Protagonisti dell’evento saranno sette cantine con altrettanti concerti, nei quali vino e musica si fonderanno in una miscela pensata per appagare tutti i sensi. Da Luis Bacalov a Enrico Pierannuzzi, passando per proposte filo-letterarie e teatrali, il Festival Note di Franciacorta trasformerà il territorio in un grande palcoscenico. Il programma prevede 7 eventi che avranno luogo in suggestive tenute e cantine della Franciacorta.

È possibile scaricare il programma completo degli eventi al seguente link: <http://bit.ly/1IIC1NG>

Se fast food e “stelle”

Lavorano insieme



La ristorazione stellata e il fast food. Due pianeti diversi quanto a proposta e stile di consumo si trovano a lavorare fianco a fianco nel Direttivo della Fipe, la federazione dei pubblici esercizi del sistema Confcommercio. Il presidente

Lino Enrico Stoppani ha infatti chiamato a far parte dell'organismo Antonio Santini, titolare del tristellato ristorante Il Pescatore di Canneto sull'Oglio, e Roberto Masi, amministratore delegato di McDonald's Italia, «per apportare alla Federazione le competenze, la capacità e le best practice di due settori differenti e complementari nel sistema della ristorazione e della gestione dei pubblici esercizi».

«Ho caldeggiato personalmente l'ingresso di Santini e Masi in Consiglio, che ha accettato all'unanimità, perché l'esperienza e il contributo che porteranno sarà di grande importanza per le sfide che attendono i pubblici esercizi – ha evidenziato Stoppani -. Entrambi rappresentano due componenti fondamentali e caratteristiche del mondo della ristorazione italiana. Da un lato Santini è uno dei più brillanti e storici esponenti della profonda cultura della ristorazione che dimostra di saper coniugare nel tempo capacità imprenditoriale, qualità, innovazione. Una storia di imprenditoria familiare legata al territorio. Masi è invece il brillante giovane manager di un'importante catena internazionale della ristorazione che ha saputo inserirsi e integrarsi nel nostro Paese portando un modello di business innovativo e rispondendo alle esigenze sempre crescenti e variegate dei consumatori italiani. È importante che anime così diverse, ma al tempo stesso così significative, trovino nella Federazione un punto comune di sintesi».

Antonio Santini (1953) è l'erede e il continuatore di una bellissima storia di famiglia iniziata nel 1925 con una piccola osteria sulle rive di un laghetto. È stato proprio lui, dopo la laurea in Scienze Politiche, a dare una svolta importante all'attività portando rapidamente il ristorante a raggiungere livelli qualitativi e organizzativi tali da meritarsi riconoscimenti e fama ben oltre i confini nazionali.

Roberto Masi (1964) è Amministratore Delegato di McDonald's Italia dal 2008. Laureato in Business Administration presso la University of Hartford, nel corso della sua carriera professionale ha maturato una considerevole esperienza aziendale in diverse aree funzionali, iniziando nel business di famiglia, nel settore retail e, successivamente, svolgendo l'attività di Auditor presso PricewaterhouseCoopers. Sempre nel settore retail, ha rivestito i maggiori ruoli manageriali nel gruppo Carrefour.

Fava: “Bisogna portare i formaggi nelle piazze”



“Percepire il profumo del formaggio è elemento distintivo per capire il valore di certe produzioni. Se poi, però, ai nostri bambini a scuola diamo prodotti che hanno sempre lo stesso gusto, ogni sforzo è vano. Non si può pensare di conoscere e apprezzare il formaggio senza gustarlo. Ci vuole naso. Il viaggio nel gusto e nella distintività dei nostri territori è immenso, perché noi siamo realmente scrigno di biodiversità”. Lo ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava,

intervenendo, oggi, a “Bergamo capitale delle Dop, una opportunità da valorizzare”, evento organizzato nel capoluogo orobico nell’ambito degli incontri del Sistema delle eccellenze lombarde. “Bergamo è il territorio europeo con il maggior numero di formaggi Dop – ha ricordato Fava – ed è a pieno titolo capitale delle Dop casearie con 9 formaggi su 50 totali”.

Di queste 29 sono nell’Italia del Nord: l’elenco comprende Formai de Mut dell’Alta Val Brembana, Strachitunt, Taleggio, Gorgonzola, Bitto, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, a cui si aggiungono i Formaggi Principi delle Orobie, da tempo oggetto di un progetto di promozione. “Se faccio un esperimento con la capra orobica, al massimo quel prodotto lo mangiano a Bergamo – ha detto Fava -, ma non va molto lontano. Tutto ciò che è tutela e identità va bene, ma non sempre, perché se quel prodotto non esprime un valore economico resta un esperimento romantico. Creare distintività va bene, ma non è sufficiente l’iniziativa di un singolo produttore, perché a competere con i grandi gruppi non basta la buona volontà”. “Serve promozione sul sistema, facendo annusare il prodotto – ha ricordato Fava -. Bisogna portare i prodotti nelle piazze e farli sentire, annusare alle persone. Quelle che normalmente passeggiano nei centri, che vorrei sfidare a indovinare il nome di certi formaggi. Poi ci preoccupiamo di conquistare mercati stranieri, ma prima dobbiamo spiegare al nostro consumatore cosa sono le nostre produzioni casearie”. Tornare dunque a promuovere per la strada. “Abbiamo bisogno di promuovere con risorse, modalità moderne e aggregandosi. Se i consorzi fanno tutela e promozione centrano il loro obiettivo. Occorre spingere sui prodotti per far raggiungere nel tempo una buona reputazione ai nostri territori”.

Formaggi, Bergamo studia da capitale

Oggi alle 17 alla Domus Bergamo in piazza Dante, l'incontro "Bergamo capitale delle Dop casearie – Una opportunità da valorizzare"

"Sapori di terra e di mare", in tavola il pesce azzurro



Un'attenzione speciale oggi deve essere dedicata al mondo ittico, perché le condizioni dei mari e delle diverse specie di pesci sono particolarmente critiche. Slow Food valli orobiche con conviviale "Mangiamoli giusti:

il pesce azzurro", in programma il 16 aprile, intende riflettere sul problema cercando di dare alcune indicazioni su come modificare le nostre abitudini di acquisto e consumo per contribuire a un'inversione della rotta sia al ristorante sia a casa. La serata è in programma al ristorante "Sapori di terra e di mare", in via Pitentino 16 a Bergamo. Protagonista il pesce azzurro accompagnato dai bianchi di Castel Juval. Il menù prevede Trilogia di pesce azzurro (Sarde in saor, battuta di alici, sgombro marinato), Ravioli di carciofi violetto con ragù di palamita su vellutata di pomodori fiaschetto di Torre Guaceto, Ricciola in crosta di asparagi su morbido di polenta di mais biancoperla e Crostatina con cremoso al cioccolato fondente, banane caramellate e gelato al pistacchio di Bronte.

Il costo per i soci è di 35 euro, 40 per i non soci. Info e prenotazioni: condotta@slowfoodvalliorobiche.it – 335-336 334.

Stezzano, domenica c'è il “polenta day”



Può essere a ragione definito un polenta day. Quella in programma domenica 12 aprile al Cascinetto (via Mascagni 13) di Stezzano non è infatti solo un pranzo a tema, ma una full immersion nel giallo del piatto più simbolico della Bergamasca. Promossa dalla lista civica Stezzano Bene Comune, l'iniziativa, che si

apre alle 11, prevede la presenza di esperti ad illustrare gli aspetti storici e locali (Daniele Vitali) e botanici (con l'agronomo Marco Bertolino) e una mostra con pannelli fotografici e multimediali. Il pranzo, alle 13, propone tre variazioni sulla polenta: nella preparazione classica servita con salsicce e cipolle, taragna e bianca con baccalà alla vicentina. Il costo è di 12 euro per gli adulti e 8 per i bambini e comprende dolce, acqua, vino e caffè.

Per info e prenotazioni per il pranzo 347 3149190

La maestra di Madrid ora produce pasta a Zogno

Spagnola della capitale, Maria Luisa ha conosciuto Ivan in vacanza ed è stato un colpo di fulmine. Insieme hanno scelto di portare avanti l'attività artigianale del pastificio "La Contrada" Pasta & Pasticci. «Se qualcuno qualche anno fa mi avesse detto che avrei imparato a cucinare per professione, probabilmente l'avrei preso per pazzo»

Bergamo e l'Expo, un alfabeto per riflettere

A meno di due mesi dal taglio del nastro, l'Expo prova ad accendere i motori, anche se come tutte le cose (belle e brutte) della nostra Italia, sapremo davvero di avercela fatta solo la mattina del 1° maggio: e dato che si dà il caso sia anche la festa dei lavoratori, l'auspicio è che davvero tutti per quella data abbiano svolto il loro compito al meglio. Anche perché poi per sei mesi saremo davanti a una lente d'ingrandimento mondiale: qualsiasi grande, fantasiosa iniziativa verrà salutata con applausi planetari, ma anche qualsiasi flop verrà pesantemente denunciato al pubblico ludibrio di mass media pronti a tutto pur di addentare l'osso. In quanto a Bergamo, in questi mesi di vigilia ha proceduto a strappi: per un po' si è lasciata andare ad annunci roboanti, poi ha preferito procedere a fari

spenti o quasi, anche se ora si sta tornando al momento degli annunci. Vedremo cosa succederà, intanto proviamo, con un classico abc turistico-gastronomico dell'evento, a capire come il territorio intende rispondere all'appello.

A come Alimentazione

Arrivare a un Expo su un tema universale come quello dell'alimentazione da un lato è molto affascinante, dall'altro nasconde più di un'insidia: il tema unisce tutti i popoli, perché porta il dibattito su due grandi argomenti, che gli inglesi chiamano "food safety", ossia la sicurezza degli alimenti, e "food security", cioè la certezza di un'adeguata nutrizione. Sia per l'Expo sia per il Fuori Expo sarà fondamentale avere sempre chiaro questi due filoni perché le derive consumistiche legate alla "grande abbuffata" sono sempre dietro l'angolo. Guai se questo grande evento venisse solo ricordato per i piatti di porchetta o gli ettolitri di vino venduti.

B come Balzer

Con la cosiddetta DomusWine sarà uno dei crocevia (sorta di Gourmarte estivo) dell'offerta di eccellenza agroalimentare della città, versione Expo. L'idea del direttore Promoberg Stefano Cristini (con il placet della Camera di commercio) di un bar storico che diventa il cuore dell'enogastronomia nazionale, con degustazioni, incontri tra grandi produttori, eccellenze italiche da scoprire o riscoprire, può diventare vincente, ma ha bisogno di robuste sinergie (e di poche gelosie...) per decollare...E soprattutto, visto che lavoreranno gomito a gomito, con l'augurio che non si pestino i piedi con la Domus dedicata ai vini voluta dal Comune.

C come Castelli (Malpaga)

Forse è la volta buona che ci accorgiamo del grande patrimonio

di castelli che Bergamo può offrire. L'iniziativa di creare un circuito è finalmente realtà e aiuterà a scoprire tesori nascosti. Su tutti Malpaga, che accanto alla vocazione storica di dimora colleonesca, ha saputo ritagliarsi negli ultimi anni una mission agroalimentare e di energia ecosostenibile che ne fanno un esempio rarissimo in tutto il Nord Italia. Magari finirà che tedeschi e svedesi prenderanno d'assalto (stavolta il ponte levatoio resterà abbassato) le sue sale affrescate, le libagioni medievali, le tante piste ciclabili, mentre noi continueremo a pensare che si tratti solo di uno dei tanti castelli della Bassa.

D come Dopo che succederà?



Non è ancora iniziato lo show, ma molti sono già chiedersi cosa sarà del dopo Expo. Se l'evento sarà uno di quei soliti carrozzoni usa e getta, poco o nulla cambierà, se invece emergerà qualche buona idea magari riusciremo a risalire la

china che ci ha visti un tempo (ma mica nelle guerra puniche, solo una manciata di anni fa) capitale mondiale del turismo, ora scesi al quinto posto, superati da Australia, Usa, Francia e Inghilterra (sigh) e ormai incalzata persino da Croazia ed Emirati Arabi. L'Expo, si sa, in passato ha già fatto fare il salto di qualità a tanti bacini, basta ricordare Siviglia '92 e Lisbona '98: se la Lombardia coglierà l'occasione, non essendo solo capitale della moda e del food, ma avendo laghi e montagne, storia e cultura quasi sempre inesprese, dal 2016 si potranno scrivere pagine nuove sul fronte dell'accoglienza.

E come effetto Gori

Il movimentismo del sindaco ha spiazzato gli altri enti che in alcune fasi della vigilia sono apparsi un po' indietro se non nei preparativi, nella comunicazione. Lui invece sforna idee a ripetizione per il Fuori Expo e si è messo in testa di fare di

Bergamo la capitale italiana del vino almeno per i sei mesi dell'Esposizione: impresa ardua, ma se ci riesce...In questo solco, sta cercando di ridare slancio ad Astino, rispolverando giustamente il nome di un mito mondiale come Veronelli (se non ora, quando?) e schiera un ex colonna Slowfood, molto competente e determinato, come Raoul Tiraboschi per fare da stratega dell'intera offerta che si concentra attorno alla Domus di Piazza Dante: dato che la struttura resterà in eredità anche dopo l'Expo, l'augurio è che possa finalmente ridestare dal torpore il Sentierone, facendolo tornare cuore pulsante della città.

F come Formaggi

Inutile girarci attorno: sono loro la vera eccellenza della Bergamasca riconosciuta in tutto il mondo. Vanno bene i vini, sono ottimi i salami, ma è l'abilità dei nostri casari, la sapienza dei nostri affinatori, che dovremmo mettere in mostra, magari accompagnando qualche turista sugli alpeggi del Camisolo, in val Taleggio o in qualche caseificio importante, per fargli capire che questo è un mondo non solo fatto di cose buone, ma soprattutto di grandi uomini, che hanno tramandato un tesoro culturale prima ancora che gastronomico, ai figli, e ai figli dei loro figli. E poi resta una risorsa economica preziosa: i numeri ci dicono che solo in Bergamasca il caseario si avvicina al miliardo di euro di fatturato, mica bruscolini...

G come Giornalisti

Voraci, onnivori, state certi che troveranno qualche magagna nell'organizzazione dell'Esposizione a livello milanese, ma anche locale. E il timore è che non facciano neppure una gran fatica a scovarne. Ecco perché la comunicazione degli eventi Expo



dovrà essere maneggiata con gran cautela. Altrimenti qualsiasi iniziativa potrà trasformarsi in un boomerang insidiosissimo da schivare. E più passeranno le settimane e più succulento diventerà sparare sul pianista. Quindi, lo diciamo contro i nostri interessi, da queste parti si prepara un Expo, molto ma molto "schiscio"...

H come Hotel

La sfida dell'Expo passa anche attraverso l'ammodernamento dei nostri alberghi. Qui, anche il presidente della Camera di commercio Malvestiti assicura che si è lavorato molto per renderli più accoglienti e pronti a reggere l'urto per il grande evento. Però sappiamo tutti che il giudizio degli ospiti si giocherà magari anche solo sui piccoli particolari, che però, specie per gli stranieri fanno la differenza. Sapremo ad esempio offrire al visitatore cinese almeno una teiera nella sua camera? Avremo un frigobar con vodka sempre a disposizione per i russi? Potremo schierare idromassaggi i patiti del wellness, o avere a disposizione biciclette per il turista scandinavo? Lo scopriremo solo vivendo...

K come Kilometro Rosso

Ovvero la grande occasione perduta. Il flop della mancata organizzazione, per fondi insufficienti, della mostra mondiale della tecnologia agroalimentare ha già creato imbarazzi e portato a litigi e scaricabarile assortiti che hanno avuto persino qualche riflesso sulla composizione dei consiglieri per la nuova Camera di commercio. L'idea era bella, il progetto faraonico, la fine del sogno dolorosa. Il guaio è che alcuni soggetti non hanno mai elaborato del tutto quel "lutto" di non avercela fatta e Bergamo, anziché pensare in grande, ha distribuito le sue energie in mille rivoli. Vedremo se pagherà l'approccio minimalista...

I come Inferiority Complex



È quello che Bergamo deve scrollarsi da dosso: uno degli sport più amati da queste parti è sempre stato il mugugno da battitori liberi: bene se è votato a migliorare se stessi, male se sfocia nel disfattismo a 360 gradi. Expo in fondo siamo noi: se mostreremo la nostra parte migliore, pur senza voler strafare, anche chi incontrerà la nostra azienda, il nostro

locale, le nostre proposte gastronomiche, potrà alla fine esserne affascinato. Mai come stavolta il nichilismo potrà risultare indigesto...

L come Lingue straniere

Tanto bello l'italiano, pittoresco il dialetto bergamasco, ma esistono ancora, ad oggi, fondati dubbi circa la capacità dell'intero sistema di sfoggiare non dico uno slang cinese o russo, ma almeno un inglese accettabile. Tutti, dal negoziante al conducente della funicolare di Città Alta, dal ristoratore-albergatore al personale dei musei, devono avere consapevolezza che le lingue straniere non possono più essere considerate un optional da un territorio che voglia fare del turismo una delle sue carte vincenti. L'Expo, come moltiplicatore di visitatori e di "questions" (o preguntas, fate voi), sarà una gigantesca centrifuga che su questo tema alla fine emetterà un verdetto (forse senza ritorno) circa le nostre aspirazioni.

M come Maestri del Paesaggio

Con l'Expo in contemporanea, Piazza Vecchia green diventerà a settembre il fiore all'occhiello dell'offerta Fuori Salone di Bergamo: forse a qualcuno può essere sfuggito, ma se accanto allo spettacolo green ci sarà un'offerta adeguata sul fronte food, Bergamo dovrebbe credere maggiormente in questo suo asso

nella manica. Soprattutto adesso che la kermesse ha strizzato l'occhio all'agroalimentare di qualità, affidandosi a un'esperta di eccellenze sia in cantina che in cucina come Francesca Negri: vediamo se il mix funzionerà: aspettative alte...

N come Navigare a vista

Non aspettiamoci sfracelli dall'Expo. Non è la panacea dei nostri mali. Ma potrebbe aiutarci a capire quali sono i nostri difetti, dal punto di vista, del turismo, dell'ospitalità e dell'offerta complessiva, forse più di un rapporto Ocse. Il consiglio è quello di non esultare al primo traguardo raggiunto, alla prima comitiva di cinesi che coprirà di elogi Città Alta. L'Expo è come una corsa a tappe che dura sei mesi: va bene vincere le volate, ma poi bisogna arrivare in fondo senza il fiatone.

O come Ordini

O commesse, come preferite. Qui Bergamo si è difesa assai: ha costruito padiglioni, creato persino la Porta dell'Expo come la Vitali o li ha rivestiti come ha fatto Gualini per Palazzo Italia, o ne ha creato i pavimenti come la Recodi per quello giapponese e della Coca Cola, o ancora li ha abbelliti con un'esplosione floreale come è avvenuto per il padiglione francese o kazako. La vera sfida sarà andare oltre, nel senso che è già avviato l'iter per l'Expo di metà mandato ad Astana in Kazakistan nel 2017 e per la prossima edizione di Dubai 2020: la vera abilità per i nostri operatori sarà quella di far fruttare i contatti e proseguire il percorso virtuoso iniziato quest'anno.

P come Palma il Vecchio

Il maestro è lì, da ammirare, con tutta la magia che ne consegue. Visitatori ne verranno tanti, molti solo per le sue opere (e c'è qualcuno che ha pensato di abbinare un menù, una ricetta, alla mostra più importante dell'anno, altri

vorrebbero sposare l'evento a un ristorante: ma i pacchetti dovranno esserci tosti, fantasiosi e abbondanti per rubare clienti all'immaginifico palinsesto milanese...). Resta però un fatto (e attendiamo smentite): in tempi così cupi e impopolari per le banche, l'evento più importante di Bergamo è stato ideato e finanziato da un istituto di credito. Meditate...

Q come Qualità

Ci siamo riempiti la bocca per decenni su questo concetto, un tempo un po' labile, ora sempre più stringente e obbligato. Qualità però vuol dire tante cose, spesso si crede possa rispondere a determinati canoni piovuti dall'alto. Giusto, ma anche sbagliato: la vera qualità, addirittura l'eccellenza, è decretata dal cliente. E' lui il giudice supremo di quanto andremo a proporre dentro e fuori l'Expo: potremmo dirci bravi dieci volte, fare tutto a puntino, organizzare per il meglio, ma se poi arriva dall'altra parte del mondo un visitatore e comincia a far le pulci su un particolare che noi abbiamo trascurato, allora sarà giusto fare autocritica. Senza però far drammi assoluti: anche in questo caso sarà la maggioranza a decretare successi e fallimenti.

R come Ristoranti



Mai come alla vigilia dell'evento sono fiorite nuove aperture in città e fuori. Locali di cucina regionale, etnica, di tendenza hanno moltiplicato l'offerta, quasi a esorcizzare una crisi che invece aveva fatto strage d'insegne negli anni passati. Vediamo se

almeno alcuni ristoranti (e non ci riferiamo solo ai "mostri sacri") sapranno cogliere l'occasione, scegliendo un tema, un accostamento, un binomio che possa premiare anche altre vocazioni del turista: dall'arte alla cultura, fino all'ecoturismo. E chissà che, puntando a valorizzare le

materie prime del territorio, all'ombra di quest'annata in cui un po' tutti saremo sotto esame, possa spuntare qualche nuovo locale stellato...

S come Spinato e i suoi fratelli

In conclusione, finirà per essere il mais il cuore dell'offerta bergamasca a Milano. Dal centro di Stezzano capiremo forse come, grazie alle nuove varietà, saremo in grado, nel nostro piccolo, di nutrire il pianeta. In fondo non era questa la vera mission alla base dell'Esposizione universale? Qui invece qualcuno vorrebbe trasformare la rassegna in una sorta di Disneyland all'italiana, o peggio, in una Sagra della porchetta grande firme. A quel punto a vincere sarebbero solo il colesterolo e qualche commerciante con tanto di pelo sullo stomaco.

T come Turismo Bergamo

L'Expo è una grande sfida sul fronte agroalimentare, ma per la nostra provincia diventa la prova del fuoco per capire se davvero questo territorio potrà vantare in futuro una vocazione turistica sincera, riuscendo finalmente a capitalizzare parte di quei milioni di passeggeri che annualmente sforna lo scalo di Orio e che di solito ci lasciano le briciole. Poi c'è l'approccio culturale da non sottovalutare: il presidente di Turismo Bergamo, Luigi Trigona, si è infatti spinto oltre, parlando per il centro città, negli ultimi anni sempre meno vivo e perdente nei confronti dei faraonici centri commerciali, di "un nuovo Rinascimento, che leghi l'arte, la cultura e il piacere di stare a tavola". Una sfida difficilissima, ma se arrivasse qualche risultato, specie legato all'aggregazione di questa comunità, sarebbe di per sé già un successo.

U come Ultima occasione

Forse è esagerato, ma in tanti pensano che quella dell'Expo sia davvero l'ultima chiamata per capire se Bergamo può

diventare, come meriterebbe per tante eccellenze (nei formaggi, nella quarta gamma, persino per i ristoranti stellati) una delle terre a più alta vocazione turistica legata all'enogastronomia. Se l'esame sarà superato potremo prepararci a questo Progetto Erg: no, non è un prodotto petrolifero, bensì il coronamento di un percorso che nel 2017 vedrà Bergamo capitale delle Regioni gastronomiche d'Europa, vetrina invidiabile, da sfruttare "senza se e senza ma"...

V come Valcalepio

L'Expo potrebbe far fare il salto di qualità definitivo al nostro vino principe. Il presidente Medolago Albani e il delegato Expo Enrico Rota ce la stanno mettendo tutta, favoriti dall'imprimatur enologico che il sindaco Gori, attraverso Bergamo Wine e la direzione Tiraboschi, hanno dato all'intero palinsesto. L'importante è che, ospitando in questi mesi tanti Cru celestiali sul territorio (leggi Barolo, Barbaresco, Amarone, Brunello e compagnia), il nostro taglio bordolese non finisca per fare la fine del vaso di coccio tra i vasi di ferro. Ci vuole originalità e autorevolezza per imporsi, ma il direttore Cantoni è uomo navigato: ce la si può fare...

W come Web

Inutile negarlo: gran parte dell'offerta Expo del nostro territorio passerà attraverso le piattaforme on line: molteplici, variegata, coloratissime. Sono già operativi molti siti, alcuni davvero utili alla causa, altri che funzionano bene sul piano estetico, meno su quello pratico. La domanda è sempre la stessa: siamo sicuri che remino tutti nella stessa direzione, o a forza di link e di rimandi, di ripetizioni e di traduzioni in lingua un po' troppo banali, il gioco di specchi non finisca per rendere strabici i visitatori?

Z come a Zonzo

... Nel senso di girovagare senza una meta fissa. Si annuncia un

Expo talmente immaginifico e dispersivo che il visitatore rischia di vagare un po' alla cieca, stordito dalle tante offerte, dagli odori e dai sapori che potrebbero distrarlo o addirittura disarmarne le velleità. I territori limitrofi come Bergamo dovranno quindi essere pronti a raccogliere le migliaia di visitatori in fuga da Milano: attenzione però, il passaparola straniero funzionerà solo se avremo qualcosa di diverso e più interessante da dire rispetto alla faraonica offerta. In quel caso potrà davvero succedere di tutto....

Formaggi DOP protagonisti a Treviglio



Martedì 14 Aprile, alle 18, si terrà, alla Casa di Alti Formaggi – spazio appositamente allestito a Treviglio in via Vignola 9 – il terzo ed ultimo appuntamento organizzato in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (U.I.R.) per promuovere

l'utilizzo dei formaggi DOP in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco).

Nel terzo appuntamento, i formaggi DOP verranno interpretati, in chiave "cucina fusion" dallo chef Fabrizio Albini, patron del ristorante Presidio di Ferrara, executive chef del Agribiorelais "Il Colletto" di Adrara San Martino e chef del Cappuccini Resort di Cologne (Brescia). Prodotto ospite della serata sarà l'Olio Aprutino Pescaresce DOP di Tenute Fragassi.

A presentare l'evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv. "Siamo onorati di poter mostrare a uno chef

come Fabrizio Albini il valore delle nostre DOP – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini -. Con l'esperienza che ha maturato con i grandi della ristorazione italiana ed in giro per il mondo, troverà facile vestire questi prodotti con la passione che lo contraddistingue, proponendo piatti capaci di suscitare le emozioni dei fortunati che potranno assistere a questo incontro. Eccellenze del territorio in ambito creativo è il tema che leggerà tradizione e innovazione” . L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria sul sito www.altiformaggi.com