

Germogli di bambù, a Treviglio parte la coltivazione

In partenza l'iniziativa delle sorelle Cinzia (26 anni) e Marianna Ziliati (23) nell'area del Roccolo. «C'è richiesta di prodotti freschi e biologici»

Il cibo "del futuro" sbarca a Milano



Va bene la tradizione, ma al cibo occorre guardare anche con un'ottica rivolta al futuro. Non a caso a Milano, dal 26 al 29 marzo, debutta Seeds&Chips, il primo salone internazionale dedicato alle aziende e startup digitali che stanno innovando nella filiera agroalimentare ed enogastronomica, di scena al MiCo Centro congressi, con il patrocinio di Expo Milano 2015.

Una area espositiva e un calendario di conferenze per presentare, raccontare e discutere sui temi, sui modelli e sulle innovazioni che stanno cambiando il modo in cui il cibo è prodotto, trasformato, distribuito, consumato e raccontato. I primi due giorni sono riservati agli addetti ai lavori (operatori del settore, media, investitori, organizzazioni),

per poi aprire le porte (il 28 e il 29) a tutto il pubblico. Ad un mese dall'apertura di Expo Milano 2015, il salone rappresenta una anticipazione ed una focalizzazione sulle soluzioni tecnologiche che stanno rivoluzionando interi processi e settori ma che, soprattutto, sono lo strumento necessario per affrontare i temi della sostenibilità, della lotta agli sprechi, della tracciabilità e sicurezza alimentare così come il mezzo per la sopravvivenza e lo sviluppo di microimprese locali di produzione, vendita e somministrazione. Dall'agricoltura di precisione alle innovazioni ed evoluzioni nel mondo dell'idroponica che arriveranno nelle nostre case, condomini e negozi; dalle stampanti 3d per il cibo ai sensori molecolari portatili che ci indicano il contenuto di un alimento; dai nuovi modelli e piattaforme di e-commerce nel food ai nuovi sistemi di comunicazione, promozione, valorizzazione di prodotti, territori o filiere; dalle etichette intelligenti per la tracciabilità dei prodotti o l'indicazione del loro contenuto alle applicazioni per ridurre gli sprechi in ogni passaggio della filiera; dai sistemi di cognitive cooking alle smart kitchen che renderanno più facile, sicuro e spesso anche più sostenibile il nostro rapporto con i prodotti alimentari che abbiamo in casa.

Importante è la presenza, insieme alle grandi aziende e multinazionali, associazioni di categoria e organizzazioni nazionali e internazionali, delle startup. È da queste nuove realtà e iniziative che sta arrivando la maggior parte dell'innovazione e rivoluzione, in quello che molti definiscono un Rinascimento Digitale nel cibo o New Food Economy. Per questo all'interno di Seeds&Chips ci saranno le Seeding Box, degli spazi dove giovani innovatori e startup potranno incontrare le grandi aziende e potenziali investitori per presentare le proprie offerte e soluzioni con due programmi: "Seeds call Chips" quando è la startup a cercare l'incontro e "Chips call Seeds" quando sono le grandi aziende e investitori che cercano innovazioni che possono efficientare

o rivoluzionare determinati modelli di business.

www.seedsandchips.com

Berlucchi nel progetto VIVA del ministero dell'Ambiente



Sottoscritto al Vinitaly l'accordo volontario tra il Ministero dell'Ambiente e l'azienda franciacortina Guido Berlucchi per la sostenibilità attraverso il protocollo V.I.V.A. che misura l'impatto della produzione vitivinicola, a fini migliorativi, basandosi su

quattro parametri fondamentali: aria, acqua, territorio, vigneto.

Presenti allo stand Berlucchi per la firma il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente, Barbara Degani, il DG per lo Sviluppo Sostenibile, Francesco La Camera, l'AD ed enologo dell'azienda, Arturo Ziliani, e i referenti delle importanti aziende già aderenti al protocollo. "Oggi firmiamo un accordo volontario che rappresenta una vetrina per i nostri vini, soprattutto all'estero. Biodiversità e sostenibilità sono due

concetti fondamentali, e come Ministero li stiamo portando avanti con convinzione”, ha detto il Sottosegretario Degani. “V.I.V.A. rappresenta una nicchia virtuosa di produttori, ma una nicchia in crescita”, ha dichiarato il DG Francesco La



Camera. “Il nostro impegno per la sostenibilità va avanti e si rafforza allargando il progetto a nuove aziende”. La Guido Berlucchi è la prima azienda franciacortina ad aderire al progetto V.I.V.A., e per il suo Ad Ziliani questo “rappresenta un importante passo verso la sostenibilità totale, tema particolarmente sentito in Berlucchi, dove stiamo peraltro completando il triennio di conversione all’agricoltura biologica”.

Visita alle radici del Taleggio Dop



“Dalla pianura alla montagna: la filiera produttiva del Taleggio Dop” è il titolo del primo incontro promosso dalla delegazione Onaf di Bergamo e CasaArrigoni nell’ambito dell’edizione primaverile di “Alle radici del formaggio”. L’appuntamento è sabato 28 marzo al Caseificio Zuvadelli Michele e Flavio di Quintano (provincia di Cremona, via Crema-Vailate) con ritrovo alle 7.30. Seguirà,

alle 9, la visita alla stalla dell'Azienda Agricola Sangiovanni di Palazzo Pignano e la degustazione di Taleggio Dop in varie fasi di stagionatura, del formaggio Roccolo Valtaleggio e altre specialità. Obiettivo dell'iniziativa è apprendere la tecnologia produttiva dei formaggi a pasta molle e conoscere piccole realtà produttive della pianura, ossia i minicaseifici da azienda agricola.

Relatori dell'incontro sarà Alvaro Ravasio di CasArrigoni, maestro assaggiatore Onaf delegazione di Bergamo

La quota di partecipazione è di 10 euro. Per prenotazioni bergamo@onaf.it o sms al cell. 339 23 34 029

Da definire ancora la date della seconda parte di "Alle radici del Formaggio", che si terrà a CasArrigon, Frazione Peghera 575 a Taleggio. Nell'occasione ci si soffermerà su come avviene il processo di maturazione del Taleggio Dop, come selezionare, stagionare, affinare i formaggi a pasta molle.

Street food, Romano lancia il concorso fotografico



Per chi ama immortalare piatti e prodotti, c'è la possibilità di condividere i propri scatti "nel mondo reale" e non solo in rete. Partecipando a "Street food click", iniziativa promossa dal Comune di Romano e dell'associazione Il Romanino che chiede di impugnare macchina fotografica o telefonino e scatenare fantasia e inquadrature sul tema dello street food. Le migliori immagini saranno esposte in una sezione della mostra "Tutti a tavola. L'arte è

servita!", realizzata in occasione dell'Expo, che sarà allestita nella sala pubblica della Rocca viscontea di Romano dal primo al 10 maggio prossimi. Le fotografie devono essere inviate entro il 5 aprile a: streetfoodclick@gmail.com; WhatsApp: 3297903688; facebook: [il Romanino cultura](https://www.facebook.com/ilRomaninoCultura).

CibArs: cena, jazz e poesie M1.lle Storie e Sapori



L'appuntamento è per il 25 marzo, alle 20.15, al M1.lle Storie e Sapori – Bistrò di Viale Papa Giovanni XXIII, 18 a Bergamo. Si tratta di una cena musicale con menù a prezzo fisso insaporita da letture di poesie e racconti inediti di natura alimentare firmati da alcuni noti scrittori italiani (Cucchi, Magrelli, Piumini, Scarpa, Spaziani, etc.) e interpretati dall'attrice Federica Cavalli.

Le varie portate saranno inoltre accompagnate dal saxofono e dai clarinetti di Guido Bombardieri e dal contrabbasso di Marco Gamba.

Direzione artistica: Alessandro Bottelli.

Iniziativa realizzata per EXPO 2015

Cena+spettacolo: 50 euro.

Prenotazione obbligatoria: 340 7280347
comeunfiordiloto@gmail.com

Nembro, le birre dell'anno si bevono a volontà

Giovedì 26 Marzo, alle ore 20, a "The Dome" di Nembro (via Case Sparse Europa 15), la Compagnia del Luppolo festeggia l'ottima performance del movimento birrario bergamasco al prestigioso concorso "Birra dell'anno". Saranno presenti i birrai saliti sul podio Renato Carro (birrificio Valcavallina di Endine Gaiano), Simone Casiraghi (Endorama di Grassobbio) e Giovanni Fumagalli (Via Priula, San Pellegrino) e al costo di 15 euro sarà possibile bere tutta la birra messa a disposizione per la serata, tra Sunflower (Valcavallina), Caliban (Endorama) e Camoz (Via Priula).

Alla fine, compreso nel prezzo, sarà offerta un assaggio di Barleyfùs, il Barleywine realizzato dal Birrificio Endorama

per la Compagnia del Luppolo, ormai giunto a piena maturazione, che ha ottenuto la menzione d'onore nella sua categoria sempre a "Birra dell'anno 2015".

Per le modalità di partecipazione alla serata www.lacompagniadelluppolo.org

Il piatto perfetto? Sta tutto in una "box"

È bergamasca l'idea di racchiudere in un'unica confezione tutti gli ingredienti, nel giusto dosaggio, necessari per una ricetta coi fiocchi. Si chiama My Cooking Box e l'ha messa a punto Chiara Rota. «Così anche i turisti hanno la certezza di replicare un piatto tipico»

Monte Isola vota il miglior salame. Sabato l'inedita sfida



Un fine settimana all'insegna del salame. E' quello organizzato dal Comune di Monte Isola nell'ambito della prima edizione della manifestazione "Le Giornate del Gusto – Sua Maestà il Salame di Monte Isola", pensato per promuovere

le eccellenze e le tradizioni del territorio ed in particolare quelle gastronomiche, come il salame montisolano. L'evento avrà luogo sabato 28 e domenica 29 marzo e si struttura in vari eventi, tra cui il convegno di apertura dal tema "Identità di un territorio tra cibo, tradizione e cultura". I contenuti che verranno sviscerati nel corso del convegno verteranno sul tema dell'identità territoriale, partendo dal macro territorio regionale e nazionale per poi focalizzarsi sulle più piccole realtà locali come Monte Isola.

La gara per designare il miglior salame avrà inizio alle 16 di sabato e la proclamazione del vincitore con la relativa premiazione nella stessa serata, con inizio alle 20.30. Potranno partecipare tutti i produttori di salame suino residente a Monte Isola i cui prodotti sono lavorati sull'isola e di produzione familiare.

Per produzione familiare si intendono i salumi "fatti in casa, secondo tecniche, usi e consuetudini tradizionali della propria zona di appartenenza culturale". Dalle ore 12.30 di sabato fino al termine della manifestazione sarà operativo uno stand gastronomico gestito dall'associazione montisolana "Menzino in Festa", con un proprio punto di ristoro. Saranno presenti anche altri stand di degustazione e vendita prodotti tipici. Domenica, tra le varie iniziative, anche la dimostrazione di come viene prodotto il "Salame di Monte Isola" con la tipica lavorazione a mano.

Vino, tutti i consorzi lombardi in esposizione permanente a Expo

Uno stand di 8.500 metri quadrati, che ospiterà circa 200 aziende vitivinicole. Questo il padiglione Lombardia al prossimo Vinitaly, in programma dal 22 al 25 marzo alla Fiera di Verona. La struttura è stata realizzata grazie ad un accordo di programma con il sistema camerale e le imprese e dopo le ottime performance registrate nell'edizione dell'anno passato (86mila visitatori su un totale di 155mila presenze alla manifestazione) punta ad essere ancora tra i più visitati. «L'obiettivo di aumentare ancora il numero dei visitatori, si intreccia con l'altro grande appuntamento del 2015: Expo – ha evidenziato il presidente della Regione Lombardia Roberto Maroni nel corso della presentazione del salone veronese – . Per l'esposizione universale nel nostro padiglione, avremo un'esposizione permanente dei vini di tutti i consorzi della regione, che per sei mesi potranno essere conosciuti e soprattutto degustati da tutti i visitatori. Abbiamo fatto un grande sforzo e un investimento rilevante per mostrare al mondo tutte le eccellenze della Lombardia».

Tra le novità della presenza a Vinitaly la volontà di dare maggiore identità al padiglione, con una diversa modalità comunicativa. «Per la prima volta lo dedicheremo a Luigi Veronelli – ha spiegato l'assessore all'Agricoltura Gianni Fava -, un grande lombardo, un grande conoscitore del vino, con una serie di iniziative». Quanto al settore, «la salute è buona, dal punto di vista quantitativo – ha aggiunto Fava -: a fronte di un aumento di un punto e mezzo percentuale su base nazionale, noi abbiamo aumentato del 3,6% l'export. Un

dato positivo, ma che ci spinge a lavorare sul valore: il prezzo non è in linea. Siamo grandi esportatori ma il totale delle nostre esportazioni, che supera di poco quello francese, è la metà in termini di valore. Ciò significa che il nostro prodotto viene pagato meno, dobbiamo perciò lavorare per aumentare il prezzo di riferimento in giro per il mondo».