

Bergamo Wine 2015, il fuori Expo orobico si presenta al Vinitaly



Lunedì, al Vinitaly, nello stand del Consorzio Tutela Valcalepio, verrà alzato il sipario su Bergamo Wine 2015. La kermesse che promette di mettere in scena, nel cuore della città, il meglio dell'enogastronomia italiana, sarà presentata dal presidente dell'associazione Signum, Raoul Tiraboschi, alla presenza del ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Maurizio Martina,

del Sindaco di Bergamo, Giorgio Gori e del presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. Ospitata tra le braccia della Domus Bergamo, nella centralissima piazza Dante, Bergamo Wine 2015 offrirà a turisti e cittadini la possibilità di scoprire gusti, culture e tradizioni, in primis del territorio bergamasco, grazie ad una selezione rappresentativa del panorama enologico delle Doc orobiche (Valcalepio e Terre del Colleoni), della Docg Moscato di Scanzo e della sua Igt Bergamasca. Domus Bergamo sarà anche palcoscenico per la presentazione al pubblico di alcune tradizioni enologiche internazionali, grazie alla collaborazione stabilita con il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme". Ampio spazio verrà inoltre dato al mondo enologico italiano passeggiando tra 100 vini da vitigni autoctoni in degustazione permanente.

All'Accademia del Gusto il pasticcere di fama internazionale Leonardo Di Carlo



Il 30 e 31 marzo il pasticcere di fama internazionale, giudice di "Il più grande pasticcere", il primo reality per la pasticceria da poco andato in onda, sarà all'Accademia del Gusto di Osio Sotto per due golosi seminari con degustazione dedicati a ristoratori e pasticceri. Il primo corso, in programma lunedì 30 dalle ore 9 alle 13 e dalle 13.30 alle 17.30, si intitola "Il carrello dei dolci" ed è rivolto ai ristoratori. Nel corso della giornata Di Carlo, campione del Mondo a

Rimini nel 2004 e collaboratore della rivista Pasticceria Internazionale e di altre riviste specializzate del settore, spiegherà i segreti dell'arte pasticceria e ricette di torte inedite e di veloce realizzazione, per valorizzare il proprio carrello dei dolci e congedare il cliente con accostamenti inediti e d'effetto, nel rispetto dei tempi di servizio del ristorante. Per ogni ricetta elaborata verranno trattati in maniera approfondita i parametri per una corretta messa in linea e organizzazione del servizio, in un'ottica di ottimizzazione dei tempi vicina alle esigenze di una brigata di cucina. Il secondo seminario, fissato per martedì 30 negli stessi orari, sarà dedicato alla "La pasticceria salata", ed è indirizzato sia ai professionisti della ristorazione che della pasticceria. La giornata formativa sarà in questo caso

un'appassionante viaggio alla scoperta della pasticceria salata e in particolar modo di un nuovo e intrigante modo di realizzarla e servirla. Permetterà di approfondire i metodi e le tecniche per realizzare impasti e basi per la produzione salata e di andare oltre la pasticceria conosciuta per esplorare preparazioni raffinate, accostamenti fantasiosi e ottenere così torte, quiche, brioche, tartallette e snack di grande effetto.

Per informazioni e prenotazioni contattare Ascom Formazione, tel. 035 41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it.

Balzer “raddoppia”, il 2 aprile sul Sentierone apre La Gelateria

Il nuovo locale sarà allestito negli spazi lasciati liberi dal negozio di camicie Stelio

Expo, il gelato invade il centro di Bergamo

Dal 15 maggio al 30 giugno l'evento che per la prima volta mette in mostra la vocazione tutta bergamasca per il prodotto, riunendo le aziende della filiera. Nei spazi che furono di Sacerdote un laboratorio a vista. Al lavoro i gelatieri del

E' Gualtiero Marchesi L'Ambassador dell'Expo

Gualtiero Marchesi è diventato Ambassador di Expo Milano 2015. Lo chef milanese, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, entra così a far parte della grande famiglia dell'Esposizione Universale. Le sue creazioni culinarie daranno un tocco di classe e qualità a un evento che fa dell'alimentazione sana e consapevole il suo punto di forza. In occasione del suo ottantacinquesimo compleanno, Marchesi dimostra di credere fermamente in questa straordinaria avventura: "Expo è una grande occasione per dimostrare quello che possiamo fare. Sottolineo possiamo, perché basta che questo Paese lo voglia ed è capace di superare qualsiasi ostacolo. Solo così ritroveremo l'Italia che si fa rispettare".

Ed è significativo il prodotto scelto dal Maestro per rappresentare la sua cucina: "Io amo il grano e lo scelgo come emblema, perché appartiene alla prima grande rivoluzione umana, quella neolitica, dopo, ben inteso, l'essere scesi dagli alberi. I greci usavano una bellissima metafora, chiamando gli uomini: mangiatori di pane, il contrario di bruti. Anche se furono gli arabi a inventare i maccheroni, prima del Mille, a Palermo, la pasta è l'ingrediente che più ci caratterizza". Un elemento imprescindibile per Marchesi è

la formazione, fondamentale per essere competitivi in ogni settore, quindi anche per preparare degli chef di alto livello: “Non c’è crescita sociale e personale senza il tempo dello studio e del sacrificio. Chi parla di cucina, parla a vanvera se non chiarisce che la creatività e l’improvvisazione possono nascere solo da un lungo tirocinio, dalla perfetta conoscenza della materia prima e delle cotture”. “E’ un onore poter annoverare tra i nostri Ambassador un maestro della cucina italiana come Gualtiero Marchesi – commenta Giuseppe Sala, commissario unico delegato del Governo per Expo Milano 2015 – Siamo certi che le sue doti sapienti nel saper miscelare ingredienti e sapori, unite ad una cucina legata alle tradizioni ma fortemente innovativa rappresenteranno un valore aggiunto prezioso in grado di esaltare il Made in Italy. Quella di Marchesi è un’arte che parte da prodotti di prima scelta e proprio per questo potrà fornire un importante contributo, capace di stimolare riflessioni sul tema Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”.

Valcalepio, il Consorzio replica a Fava: “Penalizzante star fuori dal Padiglione Vino”



Enrico Rota (a sinistra) e
Emanuele Medolago Albani

Qualche giorno di riflessione ed ecco la replica da parte del presidente del Consorzio di Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani e del delegato Expo Enrico Rota all'assessore regionale all'Agricoltura Roberto Fava, il quale aveva precisato di "aver ricevuto dalle aziende lombarde la richiesta di rimanere all'interno del Padiglione Lombardia per tre motivi: innanzitutto perché siamo l'unica Regione che ha un padiglione autonomo. In secondo luogo, perché i produttori di vino volevano partecipare dell'offerta complessiva dell'agroalimentare regionale; in terzo luogo, perché avrebbero potuto contare su spazi gratuiti". L'assessore Fava aveva concluso precisando che "la scelta non è assolutamente contro il Padiglione del Vino".

"Noi del Consorzio Tutela Valcalepio – esordisce Rota – non abbiamo mai criticato la scelta, giusta e pregevole, compiuta dalla Regione di riservare un intero padiglione, quello della Lombardia, appunto, a chi ospita questo EXPO e al comparto produttivo della regione. Siamo grati al presidente Maroni ed all'assessore all'Expo, Fabrizio Sala per aver poi deciso di confermare la loro fiducia nel settore agroalimentare lombardo al punto da dedicare uno spazio all'interno del Padiglione Lombardia alla produzione locale. Il Consorzio Tutela Valcalepio – aggiunge Rota – è fiero e orgoglioso di poter partecipare al Padiglione Lombardia, la cui istituzione ci riempie di soddisfazione"

"Quello che ci lascia invece perplessi – è il presidente del Consorzio, Emanuele Medolago Albani a parlare – è la scelta di rimanere fuori dal Padiglione Vino. All'interno di Expo il vino italiano, unico prodotto, avrà un padiglione ad esso dedicato. Tornando alla questione della scelta tematica operata dal visitatore, è chiaro che chi si recherà ad EXPO perché interessato a scoprire qualcosa di più sul vino italiano

che, a nostro parere, rimane uno dei prodotti Made in Italy più conosciuti ed apprezzati al mondo, si troverà a trarre la logica conclusione che in Lombardia non si produca vino o che ci sia un vuoto di rappresentanza per quanto riguarda le denominazioni di origine lombarde. Questa prospettiva ci spaventa moltissimo, soprattutto visto quanto fatto dai produttori a supporto del vino lombardo negli ultimi anni. Ricordiamo con orgoglio, infatti, che il Consorzio Tutela Valcalepio è stato promotore per il riconoscimento di un IGT che portasse il nome della Lombardia in occasione di Expo, occasione persa, e partecipa senza esitazione a qualsiasi genere di manifestazione ideata e portata avanti nel nome del vino lombardo, primo fra tutti il Vinitaly, al quale Valcalepio partecipa da sempre all'interno del padiglione regionale. Non vorremmo quindi – puntualizza Medolago Albani – che il messaggio comunicato al visitatore del Padiglione Vino si ritorcesse contro un settore, quello del vino lombardo, che tanto ha fatto negli ultimi anni per imporre la propria presenza sul panorama italiano ed estero con ottimi e soddisfacenti risultati”.

“Per quanto riguarda il lato economico toccato dall'Assessore all'Agricoltura Gianni Fava, vorremmo ricordare come, da ormai due anni, il sistema dei consorzi non riceveva contributi per la promozione” ricorda il delegato Expo del Consorzio Tutela Valcalepio, Enrico Rota. Per quanto riguarda la richiesta di spiegazione su questa presa di posizione da parte del presidente Emanuele Medolago Albani, lo stesso precisa che nell'ultimo incontro con i consorzi si sono avuti concreti confronti sul tema”.

Rosa Camuna, la Lega candida Massari

Presentata la domanda per assegnare il riconoscimento al pasticciere bresciano

Treviglio, Slow Food lancia la “Comunità del cibo buono”



Educare le nuove generazioni al concetto di “biodiversità” e salvaguardare i prodotti e le tradizioni locali: è la duplice sfida che Slow Food Bassa bergamasca lancia in vista di Expo 2015 dove l’associazione fondata da Carlin Petrini vuole avere un ruolo centrale in materia di nutrizione. Il programma, che vedrà impegnata la Condotta trevigliese guidata dal Fiduciario Barbara Schiavino, è stato presentato in occasione dell’Assemblea annuale dei soci tenutasi

nei giorni scorsi al Podere Montizzolo di Caravaggio. Obiettivo principale dell’attività sul territorio rimane l’educazione, anzitutto nelle scuole: “Per noi l’educazione è al primo posto – ha detto nella sua relazione di bilancio il segretario Chicco Crippa – nelle scuole come tra la gente. Nel 2014, in collaborazione con la Cooperativa sociale Alboran, abbiamo continuato il progetto “La biodiversità nell’agricoltura della Bassa bergamasca” presso la Scuola Agroalimentare di Caravaggio e iniziato il progetto “Un menu

biodiverso" all'Istituto ABF di Treviglio nei corsi per cuochi e per pasticceri. Attività educativa che continuerà, ancora più specifica, quest'anno per l'apertura ufficiale dell'Esposizione universale di Milano, anche in altri Istituti scolastici trevigliesi, come per il progetto Happy Hours con l'Istituto Professionale Zenale Buttinone e la partecipazione al Progetto "Culture e colture di cibo nella Bassa pianura", con Labter e Rete S.O.S. e il Comune di Treviglio, nelle scuole primarie". Educazione in primo piano anche in mezzo alla gente attraverso la partecipazione a fiere, sagre ed eventi: si sono svolte serate con degustazioni di prodotti Presidio Slow Food, un Corso di degustazione del vino, Laboratori del gusto alla Sagra della patata di Martinengo e alla Festa della CFL in settembre al mercato di Treviglio; assieme alle altre Condotte bergamasche sono stati organizzati i "Sabati di...vini" a Leolandia nel mese di luglio, i Laboratori del gusto alla GAMEC di Bergamo (cibo e arte) e al Food Film Fest di Bergamo (cibo e cinema). Un ambito particolare è stato riservato a promuovere la conoscenza dell'olio extravergine con l'evento "Dall'oliva all'olio", una piacevole domenica passata tra uliveto, frantoio e rinfresco, in un'azienda sui colli bergamaschi, e con la serata de "il Gioco del piacere dell'olio" un vero mini corso di apprendimento e degustazione. A tutto questo si devono aggiungere le iniziative culturali copromosse con la rete associativa di Infinito Benessere; le serate, organizzate con Libera e Legambiente, in difesa della Legalità e contro le mafie che anche nella nostra provincia agiscono nel settore dell'ambiente e dell'agroalimentare. Infine ricordiamo le visite ad aziende agricole e cantine, gli incontri conviviali a tavola nei locali e negli agriturismi che propongono i piatti genuini del territorio e di stagione, per un totale di oltre 30 eventi organizzati nel 2014. "Anche nel programma 2015 l'educazione farà la parte del leone – ha ribadito Barbara Schiavino, presentando il programma del corrente anno – sottolineando che centro dell'attività annuale sarà naturalmente l'Expo e non solo a Milano, dove Slow Food

gestirà un grande spazio tutto dedicato alla Biodiversità, “l’unica ricetta in grado di *Nutrire il Pianeta*”, ma in tutta una serie di eventi sul territorio organizzati con le associazioni locali. Ci sono in cantiere anche progetti a lungo termine come la realizzazione della “Comunità del cibo buono, pulito e giusto” , un obiettivo ambizioso da costruire con la scoperta, la conoscenza e la mappatura di produttori, trasformatori, artigiani, allevatori, negozianti, docenti, chef e ristoratori del nostro territorio, riuscendo a mettere in rete tutte queste realtà”. Un primo step di questo percorso sarà l’impegno a progettare e realizzare un “Mercato della Terra” con i prodotti locali, a filiera corta e chilometro zero, per garantire a tutti il diritto al cibo di qualità e rispettoso della salute, dell’ambiente e delle tradizioni della bassa pianura. A tale proposito Slow Food conferma l’impegno a promuovere le iniziative culturali e solidali, come la mensa popolare e l’attività della Quercia di Mamre a Treviglio, contro la lotta agli sprechi alimentari e per il diritto al cibo per tutti. Info su www.slowfoodbassabg.it

Ecco Flamingo, il nuovo rosé di Monte Rossa



Debutta al Vinitaly la nuova release dello storico Franciacorta Rosé Brut della Cantina Monte Rossa di Bornato di Cazzago S. Martino. Si chiama Flamingo e nasce dal connubio tra il 40% di Pinot nero, che gli conferisce lunghezza e rotondità, e il 60% di Chardonnay, che ne esalta freschezza e piacevolezza. La vinificazione avviene attraverso una pressatura soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa, mentre la fermentazione avviene una parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e una parte in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi. Flamingo continua la storia di uno dei Franciacorta che hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il Rosé Brut. Prodotto fin dalle prime annate di attività della Cantina, già dopo pochi anni rappresentava un significativo 50% della produzione e insieme al P.R. Brut è stato per anni un omaggio ai fondatori dell'azienda Paola Rovetta e Paolo Rabotti.

Il mais Spinato tra i campioni del rilancio del territorio

L'esperienza di Gandino finisce in un libro come esempio di "rigenerazione comunitaria" insieme al grano saraceno di Teglio, al vitigno urbano Pusterla di Brescia, all'asparago di Mezzago, allo stracchino all'antica di Corna Imagna e al bitto della Val Gerola