

All'Osteria dei Cameli il "Premio in memoria di Francesco Arrigoni"



Nell'ambito dell'inaugurazione della nona Fiera del Libro dell'Isola Bergamasca, a Calusco d'Adda, in programma sabato 7 marzo, è prevista anche la consegna del Premio in Memoria di Francesco Arrigoni, giunto

alla sua IV edizione e promosso da PromoIsola in collaborazione con Ascom e Camera Commercio di Bergamo. Il premio, nato per rendere omaggio a Francesco Arrigoni, noto giornalista bergamasco scomparso nel 2011, va a Camillo Rota e Loredana Vescovi dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, ristorante che si fregia di una stella Michelin e che va considerato una eccellenza del territorio dell'Isola bergamasca. (Foto tratta dal sito www.altissimoceto.it)

Tortelli di magro con Scarola dei colli, ecco la ricetta di Bergamo per l'Expo



Arrivano le schede gastronomiche delle province lombarde, new entry dei cibi tipici locali, studiate per la vicinanza alla dieta Mediterranea, l'apporto energetico, di vitamine e micronutrienti. Il progetto é delle Camere di Commercio di

Milano, Bergamo, Monza, Lecco, Pavia, Varese in collaborazione con Università degli Studi di Milano. Le ricette si possono consultare nel ricettario globale di Expo. Per Bergamo la nuova ricetta è Tortelli di magro con scarola dei colli e pomodorini, per Milano il minestrone alla Milanese, per Monza tagliatelle fresche integrali con asparagi rosa di Mezzago De.Co all'olio di limone ed acciuga, per Pavia risotto con fagioli, per Varese mantecata di Carnaroli al Sebuino d'Angera glassata alla Formaggella del Luinese, per Lecco filetto di lavarello dorato con asparagi verdi e emulsione di capperi, bottarga di lavarello e olio e extra vergine di Perledo.

Quanto al capitolo export, nei primi 9 mesi del 2014, Milano ha esportato per un valore di 1,2 miliardi, Brescia, Bergamo, Mantova e Pavia per circa 400 milioni.

“La ristorazione – rileva Lino Stoppani, vicepresidente di Confcommercio Milano e presidente di Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi – è uno strumento fondamentale per valorizzare e promuovere il territorio anche per le eccellenze della produzione agricola lombarda. Il miglioramento dei rapporti all'interno della filiera agroalimentare risponde ad esigenze di qualità, tipicità, sostenibilità ambientale, salubrità e anche di convenienza, valori sui quali la ristorazione offre esperienza, competenze e interesse, non solo di natura economica”.

“Frutta e verdura – afferma Dino Abbascià, presidente del Sindacato dettaglianti ortofrutticoli di Confcommercio Milano e presidente di Fida, la Federazione nazionale Confcommercio

dei dettaglianti dell'alimentazione – sono alla base di un'alimentazione salutare che da noi è diffusa nella vita di ogni giorno e che viene proposta tra i temi nutrizionali di Expo. L'agroalimentare italiano, nel totale delle sue esportazioni, vale circa 35 miliardi di euro e, come ho avuto occasione di rilevare ai recenti tavoli dell'Expo delle Idee all'Hangar Bicocca, possiamo raggiungere nell'agroalimentare, vero 'petrolio' del nostro Pil, i 50 miliardi. In tutto questo la Lombardia, con le eccellenze dei suoi prodotti, ha un ruolo di capofila”.

Martina va a “lezione” dai grandi chef. Anche Cerea in cattedra



Per la prima volta il ministero delle politiche agricole chiama a raccolta gli chef come consulenti per “far fare un salto di qualità al nostro agroalimentare”, come osserva il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, e i grandi maestri della cucina italiana

rispondono in massa, presentando le loro proposte. E' quanto accaduto nei giorni scorsi al Forum della cucina italiana ospitato al dicastero di via XX Settembre. Da Cracco a Bottura, da Cedroni a Oldani fino a Cerea, i grandi della cucina italiana hanno illustrato al ministro cosa servirebbe per un comparto alimentare ancora più forte, dal miglioramento dei percorsi formativi delle nuove leve della ristorazione

alla necessità di favorire il lavoro delle imprese con meno burocrazia. “Intendiamo fare un progetto collettivo e in coordinamento con altri ministeri – spiega Martina -. Metteremo a punto un piano di lavoro individuando alcune priorità su cui muoverci, a cominciare dal miglioramento del percorso formativo, e ci riuniremo quindi di nuovo a luglio a Expo”. “Essere tutti qui radunati assieme grazie al ministro, direi che è un piccolo miracolo – osserva Carlo Cracco, star ai fornelli e sul piccolo schermo -. Dal forum usciranno proposte e idee in cui cercheremo di coinvolgere tutto l’agroalimentare. Prima istanza è la formazione e da lì in poi, la materia prima, la tutela del territorio, tutte cose che vanno messe insieme per comporre un puzzle che unito va benissimo, frammentato non vale nulla”. “La prima cosa da fare è formazione, far capire ai giovani tutta la filiera che si porta dietro un piatto ma è importante anche alleggerire la burocrazia – osserva l’altro chef stellato Niko Romito -. Le normative ci asfissiano; a differenza degli altri Paesi stranieri, per esempio, abbiamo difficoltà enormi nell’inserire gli stagisti in cucina. Dobbiamo mandar via tantissimi ragazzi che vorrebbero fare formazione”.

Al Forum erano presenti tra gli altri: Massimo Bottura, Carlo Cracco, Franco Pepe, Antonia Klugmann, Pietro Zito, Claudio Liu, Marco Reitano, Ugo Alciati, Cesare Battisti, Moreno Cedroni, Pietro Leemann, Enrico Cerea, Aurora Mazzuchelli, Antonio Santini, Norbert Niederkofler, Niko Romito, Gennaro Esposito, Corrado Assenza, Pino Cuttaia, Cristina Bowerman, Simone Padoan, Gianfranco Vissani, Antonello Colonna, Fulvio Pierangelini e Igles Corelli.

Grappa e distillati d'uva con Slow Food



Dopo il whisky è dedicato ai distillati di vinaccia e d'uva l'incontro promosso dalla Condotta Slow Food Valli Orobiche nell'ambito di un ciclo di sei serate su distillati e liquori celebri.

L'appuntamento è martedì 10 marzo a Bergamo, da DeGusto Birra e Cucina (via del Lazzaretto 2). A condurre sarà Mirco Rigoni uno dei più grandi esperti e Docente Master of Food di Slow Food.

L'attenzione sarà puntata, in particolare, sulla grappa, distillato d'uva monovitigno: prodotto italiano, fabbricato in casa per secoli perché riciclo utile della vinaccia residua della vendemmia, che attorno agli anni Ottanta, per la cura applicata a produzioni in quantità limitata e di alta qualità delle regioni Veneto e Piemonte, ha iniziato la propria riscossa arrivando alla Denominazione d'origine protetta.

Costo: Soci Slow Food e U31 20 euro; non ancora Soci 35 euro compreso tessera Slow Food

Posti disponibili: min. 15, max 30

Info e prenotazioni: condotta@slowfoodvalliorobiche.it – 335 336 334

Vini, il Piemonte tiene banco al Fior di Vite



I vini dell'azienda agricola Traversa di Neive sono stati protagonisti dell'appuntamento eno-gastronomico organizzato il 3 marzo da Davide Chiesa nella sua enoteca Fior di Vite ad Almè, l'ultimo di un ciclo di quattro eventi.

Durante la serata, il titolare della cantina, situata sulla collina Canova nell'incantevole langa piemontese, Flaviano Traversa, ha spiegato le caratteristiche della sua produzione,

improntata su vitigni autoctoni, con uvaggio inferiore a quello del disciplinare imposto dal territorio. Oltre alla riscoperta della Barbera e alla tipicità del Nebbiolo, di assoluta qualità la verticale con le due annate 2008/2010 del classico Barbaresco. Un nebbiolo della sottovarietà “michet – lampia – rosè” che ha una vigoria vegetativa notevole e che richiede quindi una potatura discretamente lunga e laboriosa. Il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni di cui uno in botti di rovere. Simpatiche e originali, le etichette realizzate a mano, delle bottiglie.

Chianti e Lambrusco i più venduti nella Gdo

I vini più acquistati dagli italiani che fanno la spesa nella Gdo, nel 2014, sono risultati il Chianti e il Lambrusco, che da anni conquistano le prime posizioni del podio. Al terzo posto il Vermentino. Buone le performance del Prosecco, del Nero d'Avola, del Muller Thurgau e del Traminer. Lo scorso anno, nella Gdo, le vendite di vino sono cresciute dell'1,5%.

Anche Maria Acquaroli alla cena benefica in fiera



Due testimonial femminili della cucina made in Bergamo saranno le madrine della Festa di Beneficenza organizzata dai sedici ristoranti che aderiscono a InGruppo, martedì 10 marzo, alla Fiera di Bergamo. Hanno infatti garantito la propria partecipazione la blogger di cucina e organizzatrice di eventi Maria Acquaroli, recente concorrente del talent "Masterchef" su Sky, e Giuliana D'Ambrosio, l'amatissima

ristoratrice titolare dell'omonima osteria di via Broseta 58, in città.

Durante la serata, che ha come protagonisti i 16 piatti realizzati dagli chef, sarà effettuata una lotteria il cui ricavato andrà a sostegno di un progetto che creerà, all'interno della nuova struttura della Paolo Belli, una Casa del Bambino per iniziativa del Rotary Club Bergamo.

La serata prevede inoltre l'intrattenimento musicale offerto dalla "Bb band", gruppo composto da 17 professionisti bergamaschi e dal "mitico" DJ Albertino King Carrara. I vini in abbinamento ai piatti sono offerti dall'associazione Sette Terre

**Vinitaly, 13 le aziende
bergamasche in Piazza**

Valcalepio

Il Consorzio di Tutela rinnova la presenza al salone Veronese (in programma dal 22 al 25 marzo) con il proprio stand collettivo. Protagonisti anche i ristoratri e ogni giorno un evento speciale dedicato alle manifestazioni che interesseranno il territorio nei prossimi mesi

Gualtiero Marchesi detta il decalogo del cuoco



Gualtiero Marchesi presenta il decalogo del cuoco dopo averlo condiviso con il Comitato Scientifico della Fondazione Gualtiero Marchesi riunitosi a Milano nella sede dell'omonima Accademia. Fanno parte del Comitato presieduto dal maestro

della nuova cucina italiana la regista Andrée Ruth Shammah, il pianista Antonio Ballista, l'architetto Mario Botta, il compositore Giacomo Manzoni, lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, Davide Rampello, direttore artistico del Padiglione Zero di Expo 2015, gli artisti Nicola Salvatore e Aldo Spoldi, il filosofo e storico del design Aldo Colonetti e il filosofo Salvatore Veca.

Il decalogo, anticipato dal magazine di Expo2015, nasce dal bisogno di chiarire nella terminologia (in italiano si dice cuoco e non chef. E semmai Chef de cuisine!) e, soprattutto, nella sostanza il ruolo del cuoco. Cuoco è un mestiere o

meglio ancora è un servizio, un ministerium.

2. La divisa, candida, individua della sua funzione le caratteristiche essenziali: l'onestà, la pulizia, il rispetto.
3. La legge del cuoco è la ricetta di cui è esecutore, ricordando che ogni buona esecuzione presuppone una quota d'interpretazione, attentamente dosata, non eccessiva ma neanche assente, introdotta con rispettosa discrezione. A un livello più alto sta il compositore.
4. Ai diversi gradi di esperienza e conoscenza corrisponderanno tre figure: l'esecutore, l'interprete e il compositore. Per raggiungere questi traguardi, il cuoco dovrà impadronirsi della tecnica e aver fatto pratica di tutte le partite: antipasti, primi, carni, pesci e pasticceria anche se, poi, deciderà di dare il meglio di sé in una di queste.
5. Un elemento importante per arricchire le proprie esperienze gastronomiche, è sicuramente la conoscenza di luoghi: dell'acqua, della terra, dell'aria che del carattere del territorio conservano memoria dando a frutti e animali sostanza e gusto; degli abitanti e del clima, con cui gli uni e gli altri devono inevitabilmente misurarsi.
6. Lo studio delle culture alimentari di altri Paesi, può contribuire a formare una conoscenza più ampia dell'arte culinaria e delle sue realizzazioni con differenti aspetti e contenuti.
7. La capacità di un cuoco poggia su due pilastri: la conoscenza della materia e dei modi di trattarla nel rispetto della sua natura.
8. Soluzioni tecniche e virtuosismi non possono prescindere dalla conoscenza di tecnica e materiali nella concezione e nell'esecuzione. La tecnica è uso appropriato, controllato e non distruttivo, degli strumenti più adatti all'operazione che si sta eseguendo, senza uccidere la materia.

9. Ad ogni preparazione, il cuoco deve sapere perfettamente cosa è giusto fare: quali sono tempi e modi della cottura, l'esatta temperatura e, o ve necessario, la durata della stabilizzazione, giacché anche il riposo è parte importante del trattamento, come la pausa o il silenzio nella partizione musicale. La presentazione finale dipende molto dalla scelta del contenitore più adatto.
10. Uno dei compiti che fanno onore al buon cuoco, è quello di divulgare e incrementare la cultura gastronomica, per un verso insegnando a mangiar bene e correttamente con il cibo offerto in tavola, per altro verso istruendo i giovani e passando il testimone a chi lo merita, introducendolo alla Cultura gastronomica, che quando è veramente tale è esperienza consapevole, ricerca applicata in continuo perfezionamento e adattamento alla vita. E infine, "creare è: non copiare"! Senza per questo inseguire il nuovo, il "mai visto" come attributo di per sé qualificante: possiamo riconoscere la novità tanto nel conosciuto quanto nello sconosciuto, importante è che attinga alla verità. L'arte è il porsi in opera della verità.

**Dolci, formaggi e salumi:
decolla l'e-commerce
enogastronomico**



Una crescita del 17% nel 2014, con un valore medio d'acquisto pari a 31 euro: le categorie relative ai prodotti enogastronomici su eBay.it lo scorso anno hanno fatto registrare un incremento

significativo e per il 2015 si prospetta un'ulteriore crescita, un segnale di come l'e-commerce si stia sempre più affermando tra i canali preferenziali per vendere online anche prodotti enogastronomici e del Made in Italy. E a confermare i grandi margini di crescita per il settore alimentare online, nel mercato interno e nell'export, ci sono i dati dell'osservatorio del Politecnico di Milano secondo i quali nel 2014 il comparto grocery ha costituito l'1% del totale del commercio elettronico italiano contro il 13% del Regno Unito.

Sulla piattaforma italiana di eBay lo scorso anno sono stati venduti 32.792 prodotti nella sottocategoria "Dolci e Biscotti", 25.733 prodotti in "Pasta e condimenti" e 8.146 prodotti in "Salumi e Formaggi". Un segnale che conferma eBay.it come uno tra i principali player italiani e abilitatore di multicanalità per i venditori, sia in Italia che verso l'estero. In tempo reale, invece, sono oltre 265 mila i prodotti enogastronomici in vendita su eBay.it e ogni 73 secondi si registra un acquisto.

Per sostenere i venditori, eBay.it ha annunciato l'azzeramento delle "commissioni sul valore finale" pagate dal venditore professionale sul prezzo del prodotto venduto, a partire dal 2 aprile prossimo. Ogni venditore professionale che opera nelle categorie dedicate all'alimentare (da "dolci e biscotti" a "pasta e condimenti" fino a "salame e formaggi" e a "gastronomia"), dunque, non pagherà alcuna commissione sul valore finale della vendita dei prodotti. Nei fatti, si passa dall'8,7% sul prezzo del prodotto allo 0% di commissione applicata sul valore finale. Inoltre i venditori professionali

con un negozio premium su eBay non pagano le tariffe d'inserzione. eBay ha deciso di applicare queste modifiche in modo da permettere ai propri venditori di offrire prodotti a prezzi molto più competitivi, soprattutto in vista dell'EXPO.

L'annuncio è stato dato durante la tavola rotonda organizzata da eBay con la partecipazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, di Aicig (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche) e di Coldiretti per discutere dei trend del mercato food in Italia e dell'opportunità del commercio elettronico.