

# Formaggi, l'arte di affinare raccontata dagli esperti

A Romano di Lombardia, sabato 22 ottobre, una tavola rotonda dedicata al ruolo dell'affinatore e alla definizione della categoria professionale. Domenica invece il primo concorso di formaggi affinati

---

## FruitAma, così la marmellata è finita in un tubetto



Flavio Amaglio

Una marmellata così non s'era mai vista. Nasce da un'idea di

un ex broker assicurativo una novità assoluta, la confettura extra in tubetto di alluminio.

Flavio Amaglio, 32 anni, di Casazza, ha lasciato la sua professione per reinventarsi grazie a FruitAma, una start up giovane che si basa su un packaging accattivante, capace di catturare la curiosità dei consumatori. Il prodotto è talmente piaciuto che ha vinto il "World tube congress 2016" organizzato a Düsseldorf dall'Etma, l'associazione europea dei produttori di tubetti.

«Gli ingredienti sono i migliori, ma in un mercato saturato dalle multinazionali e non, dovevo creare qualcosa di nuovo per non farmi schiacciare dalla concorrenza, un formato diverso e colorato che invogliasse all'acquisto», spiega Amaglio.

La rivoluzione nasce dal contenitore, realizzato dall'azienda "La metallurgica" di Albignano d'Adda, alle porte di Milano, tra i principali produttori di tubetti deformabili in alluminio e operativa dal 1947. Anche il contenuto, 100 grammi, è frutto di un ragionamento. «I vasetti da 300 grammi spesso non vengono finiti, il prodotto va a male e viene buttato. In una società composta sempre più da famiglie poco numerose, single e separati ho pensato a una quantità giusta, che fosse anti spreco», prosegue il titolare.

Il progetto è nato l'anno scorso quasi come una scommessa, un secondo lavoro, che offrisse una produzione da condividere con gli amici. Amaglio ha acquistato i macchinari, tipici dell'industria farmaceutica e cosmetica, adattandoli alle sue esigenze. Il successo e le soddisfazioni sono arrivate presto e lo scorso agosto ha deciso di dedicarsi a tempo pieno alla nuova avventura. In poco tempo si è passati da una produzione di 400 tubetti a settimana agli attuali 30mila. Tra la dosatura e la timbratura, prima s'impiegava un minuto per preparare una confezione. Oggi è una al secondo. Quattro i ragazzi impegnati, insieme al proprietario, nel laboratorio di

100 metri quadri. Ma, considerato il boom di richieste, si sta cercando uno spazio più ampio, un capannone industriale. La frutta è di qualità e dolcificata usando fruttosio e agave biologica. A fragola, pera, albicocca, ciliegia e frutti di bosco si aggiunge da questo mese la pesca.

L'intenzione è di introdurre altra frutta, stagionale, come arance di Sicilia o amarene delle Marche. I prodotti FruitAma si trovano nelle pasticcerie, panetterie e dai fruttivendoli, posizionati vicino alla cassa o sul bancone.



Il costo suggerito è di 1,90 euro. «Lo chiamiamo un acquisto di impulso, un po' come accade per i cioccolatini», sorride il neo imprenditore, riferendosi alla stampa digitale e fotorealistica che impreziosisce i tubetti, facendo da richiamo. Tuttavia, una nuova linea, più economica e dal formato più grande, sbarcherà presto negli scaffali dei supermercati. L'azienda bergamasca mira a coprire con i suoi agenti tutta l'Italia. Ma la strada da percorrere per le marmellate di Casazza è lunga. E il passo successivo sarà l'export.

---

## **Mele brembane, alla sagra debutta il succo**

Sabato 15 e domenica 16 ottobre a Piazza Brembana la festa dell'Associazione frutticoltori, che lancia il nuovo prodotto. Oltre alla vendita diretta ci sono incontri, laboratori, concorsi, un tour gastronomico e menù a tema in 16 ristoranti

---

# **I formaggi che nascono in città**

Chi l'ha detto che l'attività casearia si fa solo in montagna? Pierino Moleri ha "sovvertito" le regole e produce in città, al quartiere della Grumellina, dove pascolano le sue mucche. Allo spaccio di via Santa Croce è una processione continua di clienti "sedotti" da caciotte, stracchini, formaggelle e paste filate

---

# **Zogno, un fermento di sapori**

Nelle contrade del "capoluogo" della Val Brembana stanno ritornando piccoli agricoltori e artigiani del gusto. L'occasione per una gita fuori porta tra natura e gastronomia

---

# **Averara, la sagra della castagna raddoppia**

Dal primo ottobre nella frazione di Redivo, che sta recuperando i suoi castagneti, due fine settimana con escursioni, laboratori, visite, giochi e cena con piatti a base di castagne. Saranno anche ricreate tre osterie di una

volta

---

## **Val Gandino, un mese dedicato al mais Spinato e ai prodotti tipici**

Dal 17 settembre al 15 ottobre “I Giorni del Melgotto” offrono un pieno di incontri, degustazioni, seminari sulle tipicità delle “Cinque Terre” e le prospettive di sviluppo legate all’agricoltura e all’enogastronomia

---

## **Panettone Day, sei bergamaschi in finale a Milano**

Sabato, a Sweety of Milano, i verdetti del concorso nazionale, che ha selezionato anche sei creazioni di pasticceri e panificatori orobici. Ecco chi sono

---

# **Dossena scrigno di sapori e tradizioni. Una camminata per scoprirli**

Domenica 11 settembre la manifestazione del Gruppo Giovani. Un percorso di cinque chilometri e oltre dieci tappe tra sentieri e contrade, gustando prodotti tipici accompagnati da folclore e vecchi mestieri

---

# **Astino, raccolta e asta di ortaggi nella Valle della Biodiversità**



È tempo di raccolto anche nella Valle della Biodiversità, sezione di Astino dell'Orto Botanico, dove crescono tante varietà di ortaggi, tradizionali del territorio o mai coltivate a Bergamo.

«Nel 2015 – afferma Gabriele Rinaldi, direttore dell'Orto Botanico – era stata sperimentata l'auto-raccolta nei sabati mattina, offrendo ai più affezionati frequentatori la possibilità di cogliere e gustare le eccellenze biodiverse messe a disposizione dall'Orto Botanico. Sabato 3 settembre 2016, invece, vorremmo che le persone condividessero il

piacere dello stare assieme in un museo a cielo aperto unico nel suo genere e la soddisfazione della raccolta di ortaggi poi messi all'asta. Vogliamo comunicare l'idea che le verdure a disposizione sono solo le eccedenze, quelle da raccogliere per evitare che vadano in malora o che fanno esaurire presto i cicli biologici delle piante che le producono».

Sabato è anche la prima occasione d'incontro con la neonata Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo – Valle della Biodiversità, desiderosa di promuovere, valorizzare e favorire il civico Orto Botanico, anche con i proventi dell'iniziativa.

☛ L'evento inizierà alle 10 e i volontari dell'Orto, sotto la guida dell'agronomo Marco Zonca, accompagneranno i partecipanti nella raccolta delle eccedenze di stagione: cetrioli, fagioli, insalate, peperoni e peperoncini, zucchine, melanzane, patate e cipolle. Verso le ore 11 inizierà la preparazione di cesti e cassette con mix di verdure, poi battuti all'asta. Il battitore è un membro degli Amici che tra un pomodoro gigante e una melanzana bianca e una gialla farà contendere ai prodi raccoglitori le delizie più ambite della Valle della Biodiversità. La conclusione è prevista per mezzogiorno.

I partecipanti dovranno presentarsi muniti di borse di tela, pronti per la raccolta e la condivisione di questa mattinata conviviale. Ai partecipanti che arrivano alle 10 una gradita sorpresa.

Per informazioni: [educazione@ortobotanicodibergamo.it](mailto:educazione@ortobotanicodibergamo.it)  
– [www.ortobotanicodibergamo.it](http://www.ortobotanicodibergamo.it)