

Dal bosco al piatto, funghi senza segreti in Alta Val Brembana

Fino all'11 settembre nei comuni di Altobrembo torna Fungolandia, full immersion tra sapori e scoperta del territorio, con escursioni guidate, visite nelle aziende, menù e aperitivi. C'è anche il percorso sensoriale-degustativo nel bosco

Moscato di Scanzo, tutto pronto per la Festa. Che pensa anche ai terremotati

Dall'8 all'11 settembre torna la manifestazione dedicata al celebre passito e ai prodotti locali. Il ticket solidale sosterrà la ricostruzione dei comuni colpiti dal sisma. Tra gli ospiti il cabarettista Pucci

La frutta a Bergamo? Poca ma creativa

L'estensione delle colture è ridotta e le aziende sono piccole. Per sopravvivere i produttori devono ricercare strade

alternative e innovative. Ecco cosa si sono inventati

Peghera, il Taleggio interpretato dallo chef Mainardi

Domenica 24 luglio lo showcooking del “biondo atomico” nel corso della sagra dedicata al famoso formaggio

Treviglio, il negozio gourmet già guarda al Canada

Omar Buttinoni, ex “Volo a vela” di Valbrembo, ha lanciato un nuovo alimentari con prodotti selezionati. Dopo l'estate raddoppierà con un franchising a Monza mentre sono in corso contatti per sbarcare a Vancouver

La sfida di “Francesco”,

imprenditore a 22 anni



Francesco e Stefano
Rampolla

Si chiama “Francesco” la Gelateria Artigianale Italiana appena aperta a Torre Boldone, in via Donizetti, davanti alla scuola media. È una start up che vede in campo un giovane imprenditore bergamasco di soli 22 anni, Francesco Rampolla. Il quale, con l’aiuto del fratello gemello Stefano, ha deciso di investire sul proprio territorio di residenza. Sì, perché Francesco, oltre ad aver denominato la sua nuova impresa con il proprio nome, ricordando anche quello del nonno, ha voluto – con l’apertura dell’attività – rimarcare il senso di appartenenza al proprio ambito e, in qualche modo, fare da traino per i giovani che, come lui, hanno un sogno nel cassetto. Studi alberghieri a Nembro, tappe nelle cucine stellate dei fratelli Cerea, Da Vittorio (dove impara il rispetto per le materie prime), di Patrick Guilbaud, a Dublino (dove comprende ancor di più il valore dei prodotti italiani) e di Alain Ducasse al Louis XV presso l’Hotel de Paris di Monte Carlo (dove affina il metodo), Francesco, tornato in Italia, decide di focalizzare la sua attenzione sul gelato artigianale, il suo sogno, appunto. E dopo una breve esperienza alla “Romana”, in centro a Bergamo, e in altre gelaterie della provincia, compie il grande passo. Ed ecco

“Francesco”.



Una sfida non certo facile, a soli 22 anni e, soprattutto, senza una tradizione di famiglia alle spalle. «Ci voleva coraggio – commenta Rampolla -. Non mi è mancato, grazie al supporto della mia famiglia, ma anche di Fogalco e dei Lions della Valseriana». «La gelateria è “Artigianale” – sottolinea Francesco – perché facciamo tutto in casa, con tanta passione e con prodotti selezionati e di prima qualità. Non a caso, scegliamo noi gli ingredienti al mercato della frutta o dai nostri migliori contadini, cercando di instaurare rapporti solidi che durino nel tempo. È “Italiana” perché voglio valorizzare il nostro territorio e la nostra agricoltura. Per questo abbiamo sposato l’idea del “meno è meglio”, avvalendoci di aziende in sinergia con la nostra filosofia e con le nostre esigenze, come Agrimontana e Domori». Pochi i gusti in offerta – tra questi gli immancabili pistacchi di Bronte Dop e la nocciola Igp del Piemonte – ma tutti all’insegna della qualità, con particolare attenzione anche al mondo vegano e alle intolleranze alimentari. «Produciamo anche torte gelato, semifreddi, ghiaccioli alla frutta e stecchi gelato – evidenzia Francesco -, oltre a ottime cremolate di frutta fresca di stagione. La stagionalità, in effetti, è importantissima per poter offrire la migliore qualità dei prodotti». Provare per credere.

Bergamo terza in Lombardia per numero di gelaterie

Sono 2.558 le gelaterie in Lombardia attive nel 2016, in crescita dell'1% rispetto alle 2.532 del 2015, 26 in più. In particolare grazie a Milano, che ne ha 29 in più e Brescia, che ne ha 10 in più. Più nel dettaglio, Milano ne ha 744, Brescia 392, Bergamo 271 (con 1020 addetti), Varese 260, Monza 182, Pavia 158, Como 156. E' quanto emerge da un'elaborazione della Camera di commercio di Milano sui dati a fine marzo 2016 in confronto con lo stesso periodo del 2015. Milanesi e lombardi si confermano quindi appassionati di gelato: la metà lo mangia sempre, anche in inverno, di solito un chilo al mese durante l'anno. Perlomeno, stando all'indagine su oltre mille persone. Un gelato di crescente qualità e diffusione per il 54%. Il cono da gelateria va per la maggiore, per uno su due, mentre uno su dieci punta sulla vaschetta in gelateria. Si gusta al pomeriggio (61%) e alla sera (21%), quando si ha voglia di qualcosa di goloso (47%). A uno su due in estate capita di pranzare con il gelato. Uno su quattro anche col cattivo tempo. Cinque minuti il tempo medio per degustarlo, tra un quinto di lenti, che impiegano il doppio e un decimo di rapidi a cui bastano 2-3 minuti. È buonissimo e rinfrescante per due su tre ed è determinante per portare il buonumore.

Tavernola, la sardina (di lago) torna protagonista

Per due fine settimana dall'8 luglio, la storica sagra che esalta l'agone e il pescato locale, nell'area verde della località Gallinagra

Caseificio Taddei, doppietta di premi e nuovi prodotti

L'azienda di Fornovo San Giovanni ha ottenuto la medaglia d'oro col Blutunt all'Alma Caseus, in occasione di Cibus, e l'argento per la Toma bergamasca al CaseoArt di Pandino. Intanto si lavora al Quartino del Casaro

La Confraternita di San Lucio apre le porte al "Re del Taleggio"

Il Caseificio Taddei di Fornovo chiamato a far parte dell'associazione che riunisce tutte le figure che si sono distinte in campo caseario a livello nazionale. «Il miglior riconoscimento al lavoro fin qui svolto, sia nel caseificio sia in ambito istituzionale». «Bergamo? Ha molte potenzialità, a patto di eliminare l'obsoleta diatriba tra i produttori di

montagna e pianura»