

La guida della città? Legata a una bustina di tè

Un modo originale per scoprire un luogo: un piccolo racconto con gli angoli da non perdere, da leggere nel tempo di infusione

Funghi dai fondi di caffè, un kit per produrli in casa

Gli scarti diventano risorsa con Fungo Box, progetto di economia circolare

Dai “cjarsons” un modello di promozione per il casoncello



Quella di cui l'amena Sutrio ha da poco ospitato la terza edizione rappresenta, a giudizio di chi scrive, una tra le più riuscite ed originali manifestazioni enogastronomiche dell'intera Penisola. In essa dieci contrade della Carnia propongono annualmente, in una tenzone dall'afflato più

propositivo che competitivo, altrettante declinazioni borgherecce dei *cjarsons* – i celebri tortelli friulani lontanamente imparentati con i nostri casoncelli. Provare a tratteggiare un profilo coerente della pietanza, nella molteplicità delle sue versioni, risulta decisamente arduo: si tratta di un raviolo dal ripieno non carneo, usualmente a base di ricotta o di patate, avvolto in una sfoglia piuttosto grezza ottenuta impastando sole farina ed acqua.

Tra le note aromatiche della farcia prevalgono quelle della melissa, ed una quasi onnipresente tendenza dolce apportata dalla frutta – tanto fresca (pere, come nel raviolo bergamasco) che secca, candita o in confettura. Le interpretazioni più ardite si spingono sino ad azzardare l'inclusione del cioccolato fondente, del rum e del vermut. Il condimento – quello invece sì – è uguale per tutti: burro fuso ed una grattugiata di *scuete fumade* (ricotta affumicata). A margine del percorso gastronomico, graduato per impatto gustativo delle pietanze, è proposta una serie di abbinamenti enoici regionali che regalano gemme quali il Friulano di Robert Princic o il Sauvignon di Graziano Specogna. Gli organizzatori preavvisano che si tratta di "assaggi", ma le dosi, in un circondario dalla proverbiale devozione a Baccho, non sono certo da avvinamento dei calici come in troppe degustazioni d'oggi.



I Cjarsons

La manifestazione, che richiama migliaia di appassionati anche d'oltreconfine, ha l'indiscutibile merito di aver contribuito a fissare le variazioni locali sul tema del *cjarson* preservandole da un altrimenti irrimediabile caduta nell'oblio. Un analogo sforzo andrebbe a mio avviso compiuto

con riguardo al tortello bergamasco, prodigo di secolari interpretazioni paesane – se non addirittura familiari – che rischiano di svaporare schiacciate dall'inflessibilità dei disciplinari. Sogno ad occhi aperti di poter un giorno addentare, per le vie di Città Alta, un casoncello alla moda antica – quello, per intenderci, con la farcia a base di pere spadone, amaretti, mandorle e cedro candito – magari accompagnato ad un calice di Moscato di Scanzo. A quando anche a Bergamo una rassegna come quella di Sutrio?

Formaggi, il prezzo (alto) è quello giusto

Roberto Rubino (Anfosc), grande e ascoltato conoscitore del patrimonio caseario italiano, è nemico giurato dell'omologazione. «Oggi i prezzi sono tutti livellati verso il basso e questo è un grande problema per il settore e per le produzioni d'eccellenza». «L'alternativa? Dare a ogni prodotto il giusto valore di mercato, come per il vino. Ecco perché ho pensato alle sei classi di qualità per i sistemi al pascolo e alla stalla»

Tutte le forme del caprino

Non basta dire formaggio di capra. Complice un crescente gradimento, le tipologie si moltiplicano e così i sapori. Con l'aiuto dei produttori abbiamo "catalogato" l'offerta bergamasca

Onaf in Val Taleggio alla scoperta dei formaggi a pasta molle



I prodotti caseari fanno da protagonisti a "Dalla pianura alla montagna: la stagionatura e l'affinamento dei formaggi a pasta molle"

molle”, iniziativa primaverile del ciclo “Alle origini del formaggio” promossa da Onaf Bergamo sabato 21 maggio a Peghera in Valtaleggio. La visita si terrà a partire dalle ore 9.30 presso CasArrigoni in via Arnoldi 575. Grazie alla guida di Alvaro Ravasio di CasArrigoni, presidente del Consorzio per la Tutela Strachitunt DOP e degli esperti Onaf di Bergamo, si potrà conoscere come avviene il processo di maturazione, come selezionare, stagionare e affinare i formaggi a pasta molle. Il ritrovo sarà alle 9.30 a CasArrigoni. Quindi prenderà il via la visita degli ambienti interrati, realizzati con materiali naturali e adibiti alla stagionatura. Si parlerà di come umidità, temperatura, casse di legno di pino, teli in cotone, salatura manuale, spazzolatura, spugnatura, maturazione centripeda influenzano le caratteristiche strutturali e organolettiche dei formaggi molli. Infine, sarà proposta in degustazione una selezione di prodotti, dai Domitilla caciotta di latte capra, Taleggio DOP a latte crudo, prodotto e stagionato in Valtaleggio, Stracchino di Vedeseta da latte appena munto di vacche di razza Bruna, al Roccolo formaggio molle a pasta cruda, giudicato uno dei 58 formaggi più buoni del mondo (Super Gold Award 2013); fino allo Strachitunt DOP, erborinato naturale a due paste e il Rosso Imperiale, erborinato piccante affinato con pigiato d’uva di Recioto e vino passito. La visita terminerà alle 12 circa. Per partecipare è richiesta una quota di 10€. Per prenotarsi, scrivere una mail a bergamo@onaf.it o inviare un sms al 3392334 029, entro giovedì 19 maggio.

CasArrigoni è un’azienda di medie dimensioni storicamente legata alla valle dove ha sede e origine: la Valtaleggio. Lì la tradizione casearia radicata ha condotto due fratelli, Tina e Marco Arrigoni, con Alvaro rispettivamente marito e cognato, a intraprendere un’attività di stagionatura dei formaggi che fanno parte della grande tradizione casearia lombarda. L’azienda, che incentra la propria strategia su prodotti di altissima qualità e sul sostegno e recupero dell’economia e storia locale, si è negli anni

orientata lungo tre principali direttrici: la cura nella stagionatura in montagna secondo metodi tradizionali, la diffusione di produzioni piccole e antiche e la creazione di nuovi formaggi che hanno avuto riconoscimenti a livello internazionale.

Formaggi, a Cogne l'affinatore "stellato" è bergamasco

Il carrello di Roberto Novali, 48 anni, di Leffe, in forze al Petit Restaurant, è giudicato tra i migliori d'Italia. «La selezione è interamente nazionale e non mancano le chicche orobiche»

Aromatiche, quel tocco in più per ogni piatto

Poterle cogliere nell'orto o avviare una piccola coltivazione sul terrazzo può fare la differenza. Ecco i consigli del direttore dell'Orto Botanico e di un esperto. Ma ci sono anche produzioni biologiche tutte bergamasche

Dossena, debutta il formaggio stagionato in miniera

Domenica 1 maggio tour gastronomico, visite al sito estrattivo, pranzo del minatore e aperitivo

“Moroncelli”, il dolce di Albino sono i casoncelli del Moroni

Ideati dalla 28enne Alice Piccinini sono i vincitori del concorso dedicato al pittore. Assaggiati e votati da una giuria popolare con altri due finalisti