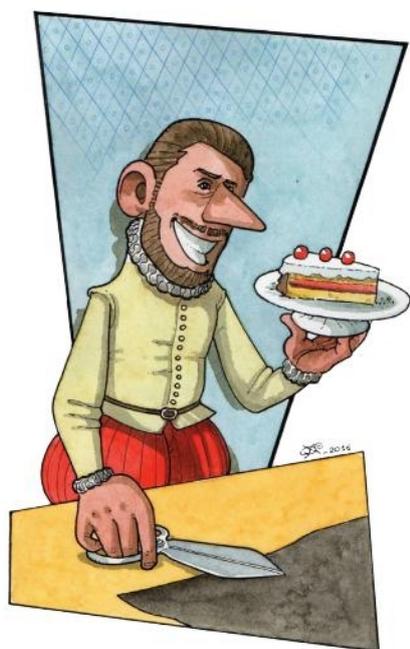


Il formaggio dell'anno e il miglior cheese bar? Sono bergamaschi

Agli Italian Cheese Awards premiati il Taleggio Dop del caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo e il Bù di piazza Dante a Bergamo

“Un dolce per il Moroni”, ecco i tre finalisti. La cena rinascimentale deciderà il vincitore



Albino avrà presto il suo dolce. O meglio, ce l'avrà Giovan Battista Moroni, il più celebre dei suoi cittadini. Sono infatti state selezionate le tre ricette finaliste del concorso “Un dolce per il Moroni”, promosso dall'Associazione Percorsi albinesi nell'ambito delle iniziative dedicate al pittore e ai suoi legami con la città dove è nato, ha abitato per lungo tempo ed è morto.

La gara, riservata agli appassionati bergamaschi di pasticceria e cucina, ha raccolto ben 27 partecipanti (14 albesi e 13 dal resto della provincia) che hanno accettato la sfida di creare un nuovo prodotto ispirato alla figura dell'artista, che possa anche diventare un simbolo gastronomico del territorio.

La fantasia non è di certo mancata e le proposte hanno spaziato tra ciambelle e dolci al cucchiaio, muffin e biscotti, frolle e torte variamente caratterizzate e farcite. Il regolamento chiedeva un prodotto da forno classico, che non avesse necessità di refrigerazione, privo di conservanti ed emulsionanti, con ingredienti facilmente reperibili, porzionabile o monodose e l'invito ad utilizzare la farina di grano tenero coltivato in Bergamasca. Le scelte si sono indirizzate prevalentemente sugli ingredienti locali e tradizionali, castagne in primis, di cui è ricca la zona, e poi noci, nocciole, fichi secchi, mandorle, prugne, more, amarene, mele, farina di mais, ma anche di riso, per rispondere alle crescenti intolleranze, e pure la speciale "Birra del Sarto".

A convincere la giuria, presieduta da Ivan Morosini – panificatore Aspan, docente e "medagliato" in diversi concorsi professionali, anche internazionali – sono stati i "Moroncelli", ossia dei casoncelli con ripieno dolce, i "Brownies di polenta", con mele, uvetta e noci, e una frolla con farina di castagne con ripieno di fichi secchi e noci. Gli autori restano ancora anonimi perché a decidere il vincitore sarà una giuria popolare composta da tutti i partecipanti alla cena rinascimentale a lume di candela in programma sabato 23 aprile nell'ex convento della Ripa a Desenzano di Albino, quando i tre dolci saranno serviti a chiusura del menù.

Prima, però, i finalisti avranno la possibilità di affinare le proprie ricette in un laboratorio professionale, affiancati dallo stesso Morosini, che realizzerà le tre preparazioni per la serata. In palio un premio di 300 euro offerto dall'Aspan.

In giuria c'eravamo anche noi di Affari di Gola, insieme al presidente di Promoserio che collabora all'iniziativa, Giudo Fratta, ai rappresentanti dei consumatori Zeno Bortolotti (Adiconsum) e Simonetta Spreafico (Federconsumatori) e ad Alma Meli e Giorgio Puppi per Percorsi Albinesi.

Per il verdetto occorrerà attendere la cena, che si annuncia come un vero e proprio tuffo nel tempo del Moroni, per lo scenario d'epoca, i figuranti in costume, gli eventi e il menù stesso, curato dalla trattoria Moro Da Gigi di Albino, che prevede orzotto con funghi porcini e ortiche servito con formaggio caprino e di monte su pane rustico e stufato di manza con caponata di verdure e polentino di miglio, caffè della moka. Prima della degustazione dei dolci del concorso sarà proposto un intermezzo teatrale con lo spettacolo "Albino Città del Moroni", dove alcuni dei quadri più celebri del pittore albinese prenderanno vita. Prima della cena (prevista alle 19.30), invece, sarà possibile partecipare a delle visite guidate alla Chiesa superiore e alla mostra dei lavori dei ragazzi realizzati "Nella bottega del Moroni". Il costo è di 16 euro per gli adulti e 10 per i ragazzi fino a 12 anni, bevande escluse. La prenotazione è obbligatoria entro giovedì 21 aprile (Associazione Percorsi Albinesi, tel. 345 2232054; biblioteca comunale; agenzia viaggi Le Marmotte).

È di Trescore il miglior gelato alla frutta

"Lo Chef del Gelato" ha vinto al quarta edizione del concorso promosso dai Gelatieri Ascom a Sarnico. Seconda "L'Oasi" di Villongo, al terzo posto "La Voglia Matta di Zanica". Tra le scuole alberghiere successo dell'Ipssar di San Pellegrino

Nuovi gusti alla frutta, sfida tra venti gelatieri bergamaschi

Lunedì 4 aprile all'istituto Riva di Sarnico la quarta edizione del concorso provinciale di gelateria artigianale organizzato dal gruppo Ascom. In gara anche otto allievi delle scuole alberghiere

Erbe di montagna e formaggi tipici, in Val Brembana nove giorni a tutto gusto

Da sabato 28 maggio a domenica 5 giugno la settima edizione di Erbe del Casaro, che coinvolge 11 comuni dell'Altobrembo (Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta)

È l'anno dei legumi, ecco come gustarli al meglio

Lo ha decretato la Fao che ha avviato una campagna per promuoverne il consumo. Lenticchie, ceci, piselli e fagioli possono sostituire la carne e fanno bene alla salute. La cuoca: «Siamo fatti per mangiare legumi»

Gandino, alla fiera di San Giuseppe sfilano le tipicità lombarde

Sarà presentata ufficialmente la rete “cibo e identità locale”, che comprende sette distretti, tra cui quelli bergamaschi del mais Spinato e dello stracchino all'antica

Anche la carne ha la sua pasticceria

“Gli sfizi di Giò”, a Pontirolo Nuovo, sono un inno all'estrosità. Nella macelleria si possono trovare “torte” con macinato, zuppe inglesi di carne e colombe pasquali prodotte con un impasto delicato di vitello, pollo, maiale e uvetta. «Ho affinato l'arte di assemblare i sapori – spiega Giovanna Fenili – un'autentica passione»

Pasticcieri per passione? Albino vi invita a creare “Il Dolce del Moroni”

Tra le iniziative per promuovere il territorio attraverso l'artista. In palio 300 euro e la possibilità di lavorare al fianco di un professionista

Il gelato made in Bergamo a Stoccarda per conquistare i palati internazionali

Ingredienti, macchine, contenitori, arredamento e gelatieri artigiani: alla fiera Gelatissimo la filiera si presenta in un unico stand grazie al progetto ExpoGelato. Partecipa anche il Co. Gel. Ascom