

Re Panettone, in passerella anche due artigiani bergamaschi

Alain Locatelli di “Casa Locatelli” di Bonate Sopra e Raffaele Mattavelli de “Il forno delle bontà” di Palazzago tra i 40 espositori che faranno assaggiare le proprie creazioni originali sabato 28 e domenica 29 novembre alla manifestazione milanese

Cavoli e dintorni, a Bergamo vince la tradizione

Un giro all'ortomercato dice che il consumo è in aumento e che i bergamaschi preferiscono il classico cavolfiore. Piacciono anche il romanesco e i broccoletti e, complice la tv, si fa largo il cavolo nero. I produttori si adeguano ma c'è anche chi salva l'autoctono cavolfiore dei Colli

Vino, la 4R diventa produttrice e recupera un

vigneto nel centro di Rosciate

La 4R-Villa Domizia di Torre de' Roveri ha siglato un'alleanza con la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon per ristrutturare e rilanciare 10 ettari di vigneto nel centro di Rosciate.

Un nuovo e interessante progetto si aggiunge quindi alle attività dell'azienda commerciale – tra le più vivaci nel settore della distribuzione di bevande e di vino, in primis per la zona orobica -, che da tempo ha sposato la causa del vino del territorio, diventando protagonista anche nella produzione, ormai prossima alla soglia delle 70mila bottiglie all'anno. Dal 1995, infatti, la 4R ha iniziato a dar vita a una gamma di vini in bottiglia in grado di rivalutare il territorio secondo un preciso disegno strategico e progettuale. Il tutto nella consapevolezza delle grandi opportunità offerte dai vini a denominazione di origine e con la voglia di offrire un concreto contributo alla tutela e alla promozione, tanto che il 7 marzo del 2002 la 4R è entrata a far parte del Consorzio Tutela Valcalepio, che tra l'altro uno dei quattro fratelli Rota, Enrico, presiederà dal 2011 al 2014.

«Da allora – spiega Giampietro Rota, presidente della 4R – la nostra passione e ricerca non ha più avuto tregua. E il percorso avviato ci ha portato a concludere anche un accordo storico con il maggior produttore di uve e di vino di Bergamo: la Cantina Sociale Bergamasca. La scelta sulla Cooperativa di San Paolo d'Argon, quale partner di riferimento, è assai facile da spiegare. La Cantina Sociale Bergamasca da sempre rappresenta il fulcro dell'innovazione in Valcalepio e da tempo desiderava intraprendere la strada della produzione biologica. Se a questo sommiamo il fatto che con la dirigenza della Cantina stessa è in atto una forte e motivata

collaborazione da ormai 15 anni, diventa scontato comprendere i presupposti della scelta».

«Assieme a loro – annuncia Rota – abbiamo dato vita a un progetto ventennale che comprende la ristrutturazione e la lavorazione in comune di un vigneto di quasi 10 ettari nel comune di Scanzo, proprio nel centro di Rosciate. La novità, però, riguarda la filosofia che abbiamo scelto di seguire: il vigneto sarà coltivato allo scopo di ottenere una produzione biologica, nel pieno rispetto di quello che, ad ogni effetto, può essere considerato un vero e proprio giardino in mezzo al centro abitato. Strategie chiare, quindi, sempre con una visione lungimirante per anticipare le evoluzioni del mercato, soprattutto quello estero. L'esportazione è diventata per noi parte integrante della nostra missione. I mercati in cui operiamo, dal Lussemburgo al Brasile, dalla Corea del Sud al Belgio, come d'altro canto anche gli altri, sono assai sensibili alla produzione biologica».

L'intenzione è quella di produrre vini quali Valcalepio Bianco Doc, Valcalepio Rosso Doc, Terre del Colleoni Incrocio Manzoni 6.0.13 Doc e Terre del Colleoni Incrocio Terzi Doc. Proprio questi ultimi due vitigni sono oggi ancora poco coltivati a Bergamo e il problema dell'approvvigionamento di queste uve sta diventando assai serio, motivo in più per scegliere di gestire direttamente la produzione di uva. «Senza contare un altro aspetto che ci ha spinti a questa scelta – conclude Rota -, ovvero il contributo alla riqualificazione del territorio: abbiamo sempre insistito sull'importanza del rispetto di quella che è una grande peculiarità dell'enologia in Bergamasca, quella vicinanza ai centri abitati che fa della Valcalepio il "Giardino di Bergamo". Quella del biologico è una sfida che in pochi hanno accettato nella nostra provincia e noi, assieme alla Cantina Sociale, siamo lieti di fungere ancora una volta da volano per quello che riteniamo essere un plus produttivo importante da presentare sul mercato».

Serina, il negozio di alimentari apre una sala di lettura

Il 7 dicembre “Paganì Antichi Saporì” inaugura la Gastronoteca, spazio libero dove fermarsi a leggere e degustare i prodotti tipici selezionati dal punto vendita. Attivo anche lo scambio di libri. «Ci piace far incontrare letteratura e gastronomia»

Insetti in tavola, «sono gli chef che possono fare la differenza»

Due miliardi di persone nel mondo li mangiano ed ora sono prodotti e commercializzati anche in alcuni Stati occidentali. Da poco, inoltre, l'Europa ha detto sì ad una semplificazione delle procedure di autorizzazione. Ce li ritroveremo davvero nel piatto? Ecco cosa ne pensa un esperto, pioniere del novel food

Val Brembana, quante specialità regala lo zafferano!

L'iniziativa "Zafferano Oltre la Goggia" ha promosso la coltivazione della preziosa spezia, ma ha anche fatto nascere nuovi prodotti artigianali. Così l'economia di montagna si rilancia e si rafforzano i rapporti tra gli operatori

Perché difendiamo il depennato risotto con le rane (rumene)



Il risotto con le rane

Da modesto cultore di storia del cibo, non riesco che a sorridere dinnanzi all'inflessibilità dei disciplinari gastronomici del nostro tempo. Il cuoco che azzardi l'inserimento di un velo di cipolla nella ricetta dei *bucatini alla gricia*, o di uno spicchio d'aglio in camicia nel condimento degli *spaghetti all'amatriciana*, assai difficilmente sfugge ad un processo per iconoclastia. Eppure

in passato tra i fornelli regnava la più spensierata approssimazione. Del *biancomangiare* – a buon titolo la più celebre pietanza medievale – l'illustre studioso Jean Luis Flandrin ha censito oltre trenta versioni, tutte significativamente divergenti. Descrivendo poi la preparazione di una vivanda di pollo al melograno, il *Liber de Coquina* – capostipite trecentesco dei ricettari di cucina del nostro paese – suggerisce che, in sostituzione dell'agrume, il piatto possa essere insaporito con un tutt'altro che pertinente brodo d'erbe. E la sequenza degli esempi potrebbe protrarsi all'infinito.

Non sorprende dunque la fresca manifestazione di intransigenza gastronomica che giusto in queste settimane è trapelata dalla nuova edizione de "La tradizione a tavola", curata dalla prestigiosa Accademia Italiana della Cucina per i tipi delle Edizioni Bolis. Dalla ponderosa raccolta di ricette – ben tremila, a compendio degli usi alimentari della Penisola – si apprende infatti che è stato depennato il risotto con le rane perché i piccoli anfibi "ormai non sono più quelli del territorio, vengono dall'estero". Ad esempio – si puntualizza – dalla Romania.

Di primo acchito, l'impulso a dare privilegio alle ricette contraddistinte da chiaro vincolo di territorialità delle materie prime parrebbe del tutto commendevole. E del resto quello del "chilometro zero" è uno dei temi oggi più in voga. Ma, a ben vedere, si tratta di un profondo equivoco. Da un canto, la nostra tradizione gastronomica – anche quella che affonda le proprie radici nelle epoche più remote – si è sempre tenuta ben lungi dall'autarchia. E' vero che alcuni degli ingredienti di più chiara derivazione allogena sono passati attraverso un prolungato processo di assimilazione produttiva – è il caso del pomodoro, della patata, del mais, dello stesso riso. Ma altri, come aringhe, stoccafisso e baccalà, sono sempre stati e sono destinati a rimanere inderogabilmente forestieri.

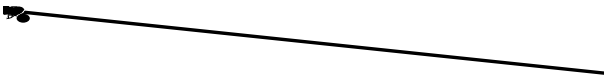
Dall'altro, la morfologia stessa delle materie prime di cucina è tutt'altro che statica. Se l'intendimento dell'Accademia Italiana della Cucina è semplicemente quello di preservare i sapori di "una volta", è bene precisare che ci si trova nel dominio delle imprese irrealizzabili. Secoli di incroci ed ibridazioni hanno irrimediabilmente modificato aspetto e profilo gustativo di tutte le specie coltivate ed allevate per l'alimentazione umana. Si prenda il caso del maiale: i capi oggi presenti sul territorio nazionale appartengono per lo più a varietà straniere il cui bagaglio genetico ha ben poco in comune con quello del suino di ceppo italico dei nostri antenati. Ma nessuno si sognerebbe mai di proporre il bando delle specialità di norcineria ricavate dalle carni dell'anglosassone *large white* dall'albo dei prodotti tipici Italiani.

Il depennamento del risotto con le rane – ancorché rumene – dalle ricette della nostra tradizione culinaria pare dunque un poco opportuno esercizio di purismo. Ed il pensiero corre inevitabilmente ad un memorabile apologo in dialetto milanese di Carlo Maria Maggi, vecchio di oltre tre secoli ma pur sempre attualissimo: *el poverett leccard* (di bocca buona), *che no possend fà i verz co'l cervellaè* (cervellato) *no'l se contenta de mangiai co'l lard*.

Yogurt artigianali, due prodotti da assaggiare a Bergamo

Al concorso di Cremona giudicati "ottimi" i vaccini dell'azienda Lanzeni Giuseppe di Caravaggio e i caprini della

Tutti a mangiare fagiolini con le cotenne a Pizzighettone



Dopo il record delle 25 mila presenze dell'edizione 2014 con turisti e buongustai di tutte le età e oltre 400 camperisti da tutta Italia, dopo la presentazione in grande stile dell'edizione 2015, Pizzighettone torna a diventare

tra ottobre e novembre (solennità dei Defunti e Ognissanti) la capitale dei 'Fasulin de l'òc cun le Cudeghe' (Fagiolini dall'occhio con le cotenne), con l'omonima maratona gastronomica dentro le mura, riscaldate dai grandi camini d'epoca, che anche quest'anno va in scena nella versione del doppio week end: Sabato 31 Ottobre e domenica 1 novembre e di nuovo Sabato 7 e Domenica 8 Novembre. Durante la festa non c'è possibilità di prenotare i tavoli, per partecipare è sufficiente inviare mail a info@fasulin.com, precisando nome, cognome, mail e cellulare di riferimento, serata prescelta e numero di commensali. Quest'anno si prevedono 16mila porzioni di Fasulin (62 quintali cucinati espresso con tre cotture al giorno, a partire dall'alba, serviti in fumanti scodelle in coccio), oltre 250 volontari pizzighettesi di tutte le età al lavoro. E poi le materia prime, tutte di esclusiva provenienza locale e tutte a chilometro zero, compreso il fagiolino dall'occhio di Pizzighettone, da agricoltura locale,

coltivato a circa 500 metri dalle mura, col recupero così oltre che di un antico piatto tipico anche di una antica coltura della tradizione contadina locale, in uso fino agli Anni Sessanta.

Val di Scalve, uno scrigno di sapori

Dal nuovo formaggio Nero della Nona alla Spalla di Schilpario, dalle varie Formaggelle ai piatti con le erbe spontanee, l'area è ricca di gustose chicche. Ecco una breve guida