

# **Vanessa e gli “sformaggi”, anche il mondo “veg” ha la sua casara**

Insegnante di Predore realizza un'intera gamma di forme e sapori utilizzando solo materie prime vegetali

---

# **Mele, ora la Val Brembana rilancia una varietà autoctona**

Individuata a San Giovanni Bianco è oggetto di selezione da parte dell'Associazione frutticoltori. Nel 2016 sarà creato anche un campo biologico certificato. Intanto sabato 17 e domenica 18 ottobre a Piazza Brembana torna la sagra

---

# **A Gandino la disfida tra le polente del mondo**

Sabato 17 ottobre nel calendario de “I Giorni del Melgotto” organizzati nella patria del Mais Spinato

---

# **Averara recupera i castagneti. E la Sagra ha più gusto**

Sabato 10 e domenica 11 ottobre la tradizionale festa presenterà il progetto dell'Associazione Castanicoltori che sta salvando il bosco

---

# **Galette di mais spinato, a Leffe s'inaugura l'impianto di produzione**



Sabato 10 ottobre, alle 12, a Leffe, nell'ambito dell'iniziativa "I giorni del Melgotto" si terrà l'inaugurazione ufficiale dell'impianto di produzione di gallette di mais di Adriano Galizzi, un giovane imprenditore agricolo di 26 anni, che dopo essersi laureato in ingegneria gestionale ha deciso di seguire la sua passione e di diventare agricoltore.

Dopo aver avviato una coltivazione di mais spinato di Gandino

(contribuendo così a rilanciare una antica varietà che rischiava di andare persa) ha deciso di fare un ulteriore passo per completare la filiera realizzando un laboratorio per la produzione delle gallette mais. In occasione dell'inaugurazione verranno organizzate visite guidate all'impianto, il primo di questo genere in provincia di Bergamo, con la possibilità di vederlo in funzione dalle 15 alle 16. Per l'occasione si terrà anche una degustazione e la vendita dei prodotti tipici a base di mais spinato di Gandino.

“L'esperienza di Adriano Galizzi – sottolinea il Delegato di Coldiretti Giovani, Daniele Filisetti – è una delle tante espressioni della nuova generazione di agricoltori che fanno molto più che produrre cibo Made in Italy perché proteggono i semi, le piante, l'acqua e i territori e ogni giorno portano avanti in Italia non solo la crescita economica, ma anche la difesa della cultura, della storia, della bellezza, della salute e in generale la qualità della vita”.

---

## **Astino, i formaggi bergamaschi diventano opere d'arte**

Nella mostra “Formae – Bonum, pulchrum, verum” aperta fino a fine mese le 9 Dop e i formaggi Principi delle Orobie, esposti in teche, dialogano con capolavori contemporanei. Nel programma anche corsi, cene, musica e conferenze

---

# **Pradalunga rilancia le castagne del Misma con un mese di eventi**

Fino al 25 ottobre la rassegna "Castanea" dei Castanicoltori del Misma

---

# **Val Brembana, dalle coltivazioni locali nascono due nuovi dolci**

La "Nostrana" e la "Brembana" celebrano le mele e la riscoperta del mais. Saranno presentate in anteprima a Expo domenica

---

# **Regione europea della gastronomia, Cerea tra i testimonial**

Oggi a Expo la consegna ufficiale del titolo a Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova

---

# Il risotto scende in piazza, a Milano dieci giorni di degustazioni



U  
n  
a  
f  
e  
s  
t  
a  
p  
e  
r  
c  
e  
l  
e  
b  
r

are il re indiscusso della cucina milanese: il risotto preparato secondo la tradizione meneghina, simbolo dell'eccellenza culinaria e dell'importanza del territorio agricolo metropolitano. È la manifestazione organizzata dal Distretto rurale "Riso e rane" e dal Distretto agricolo milanese (Dam), in collaborazione con il Comune di Milano e la Regione Lombardia. Per promuovere e valorizzare il riso prodotto dai due distretti, nelle storiche varietà italiane Carnaroli ed Arborio, dal 1° al 6 ottobre saranno organizzate degustazioni di risotti in Piazza Argentina e in Piazza XXV

Aprile: in questi luoghi – sia a mezzogiorno sia alla sera, dalle 12 alle 14 e dalle 19.30 alle 22 – saranno presenti gli chef di alcuni importanti ristoranti cittadini, che prepareranno le loro migliori ricette a tema. Inoltre, da venerdì 25 settembre, si svolgeranno incontri e convegni per favorire la conoscenza del riso e la sua importanza per lo sviluppo e la tutela ambientale del territorio milanese, presso l'Urban Center in Galleria Vittorio Emanuele e la Sala del Grechetto alla Biblioteca Sormani. “Si tratta di un'occasione importante per raccontare e gustare un'eccellenza gastronomica che rappresenta il simbolo di Milano e della Milanesità in cucina, una ricchezza in grado non solo di attirare turisti e contribuire a rendere la città famosa nel mondo, ma anche di tutelarne il paesaggio e il territorio agricolo” ha affermato l'assessore al Commercio, Franco D'Alfonso. “Organizzate dai Distretti milanesi, queste giornate dedicate ai convegni e alle risottate in piazza ci consentono di ricordare come il riso non sia solo l'ingrediente del più tipico piatto milanese, ma anche la coltivazione più diffusa nel nostro territorio che, grazie alle proprie peculiarità pedoclimatiche, produce un riso di rara eccellenza ed ha consentito di selezionarne una qualità molto pregiata come il Carnaroli” hanno sottolineato i presidenti del “Distretto Riso e rane”, Francesco Galimberti, e del Distretto Dam, Andrea Falappi. “Lo scopo di proporlo alla cittadinanza con questa iniziativa nasce dal desiderio di sottolineare la preziosità di questa tradizione culinaria anche in una città che sta diventando cosmopolita”.