

Al via la campagna di promozione delle pesche

Al via la campagna di Ortofrutta Italia “Pesche e nettarine di stagione: qualità italiana garantita dalla natura”. Ascom invita i negozianti di ortofrutta ad esporre la locandina. Per info: www.ascombg.it sezione notizia

Gelato, ai bergamaschi piace sperimentare

Consumato a casa, al lavoro o durante una passeggiata, il gelato è l'alimento preferito nella bella stagione. Anche se il tiramisù è stato eletto il gusto dell'anno al “Gelato day”, il cuore dei golosi non batte solo per i gusti tradizionali. In molti amano provare la modaiola gamma di varianti che le gelaterie bergamasche sperimentano. Dolci novità sono arrivate soprattutto dalla 27esima edizione del Sigep, il Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè, che si è svolto a Rimini.

L'abbinamento dolce e piccante

Il sapore piccante e deciso della radice giapponese wasabi, perfetto per sushi e sashimi, unito a cioccolato dominicano e vaniglia del Madagascar è la stravagante proposta di “Gelatiamo” a Treviolo. Il titolare, Matteo Corna, ha voluto dare una veste piccante a un incontro romantico, ispirandosi all'abbinamento tra cioccolato e peperoncino. “Mi piacciono le novità, a rotazione ne inserisco sempre qualcuna, rappresentano un punto di forza, magari non andranno subito

esaurite, ma mi permettono di distinguermi”, precisa. Nella sua gelateria, aperta da nove anni, si possono gustare anche un’eccellenza pugliese, la mandorla di Toritto con l’arancia candita, il gusto primavera al te verde, gelsomino e mela, la crema ai sei profumi che combina cannella, scorze di arancia e di limone, vaniglia, chiodi di garofano e chicchi di caffè oppure zenzero e albicocca.

Erbe, frutta, fiori per un’esperienza multisensoriale

Anche il binomio crema e piante o fiori è in crescita. Lo propone il Caffè Rimembranze by Violetta a Treviglio con i gusti lavanda, rosa, viola e il sorbetto gelsomino e cannella. In estate, sarà servito il fiore del curaro, conosciuto come fiore elettrico, per l’effetto frizzante e intorpidente. “Sarà un’esperienza multisensoriale che appaga anche vista e olfatto, che dona una vera esplosione di sapore alla bocca, quasi una scossa, che dura meno di due minuti”, anticipano i titolari, Sara Redaelli e Andrea Bertelli. Altra particolarità sono i tiki cocktail a base di diversi tipi di rum miscelati ai gelati alla frutta tropicale, che arriva dai paesi di origine in 24 ore, come l’ananas dei Caraibi. La carta dei drink ne propone una decina, serviti in coreografiche mug.

Il gastronomico o “salato”

Le interpretazioni più coraggiose sono il gelato al coniglio, alle ostriche, al salmone o alle zucchine. Ma se in un ristorante bergamasco vi sarà offerto il gelato al parmigiano o al pepe rosa, con molta probabilità, proviene dall’Oasi di Villongo, avviata nel 1982 e che lavora anche per conto terzi. “L’alta cucina scopre il gelato artigianale trasformandolo in un prodotto gastronomico – afferma la titolare, Giorgia Mogni -. Un’altra tendenza è l’introduzione di specialità locali, come, nel nostro caso, il sorbetto alla grappa locale o il gusto yogurt a chilometro zero”. A ricordare i profumi della cucina orobica è anche il gelato al casoncello di Cherubino e La Marianna in Città Alta: fior di latte con pan

grattato, uvetta, amaretti, grana padano, salvia, pinoli, noce moscata e pera.



Giorgia Mogni

Coloranti no grazie: meglio l'aloè

I gusti unicorno, azzurro e rosa acceso, senza dubbio "colorati" in abbondanza, nella gelateria artigianale sono esclusi. A fare da contraltare sono i gusti che si rivolgono a un pubblico salutista: al tè verde, alla camomilla, al cacao grezzo con base acqua di cocco, vegan, gluten free, senza lattosio. In vetrina al Sigep, Fabbri, ha piazzato il gusto all'aloè, pianta nota per le proprietà antinfiammatorie, depurative e idratanti. "C'è una tendenza vegana, a base acquosa o con latte di riso, ma va molto anche la frutta anche per gli intolleranti al lattosio – prosegue la Mogni, che è anche presidente dei gelatieri Ascom -. Oltre ai coloranti,

sono banditi i grassi idrogenati come l'olio di cocco".

L'intramontabile classico

Amante della tradizione è "Il dolce freddo" di Albano Sant'Alessandro che festeggia 25 anni di attività. Sul suo banco frigo si trovano gusti che la maggior parte dei gelatieri bergamaschi non produce più: malaga, cassata siciliana e zuppa inglese. "Siamo fedeli ai più richiesti, fior di latte, nocciola, cioccolato, mentre il pistacchio da 15 anni ha avuto un'impennata nelle preferenze – è l'opinione del titolare, Edoardo Ceroni -. Cosa penso del gusto alla rosa? Che non ha senso. Molto meglio l'amarena".



Conclusa la prima “Serendipity Wines” con 33 medaglie d’oro

Si è conclusa con successo la prima edizione del Concorso enologico internazionale Serendipity Wines, una manifestazione che ha visto Bergamo e il nostro territorio protagonisti mondiali dell’enologia. L’iniziativa è nata per favorire l’incontro inaspettato e piacevole con vini speciali, capaci di emozionare, di trasmettere sensazioni positive e totalmente inaspettate. L’idea è stata quella di portare il pubblico a scoprire quei vini che, nella vita di tutti i giorni, risultano più difficili da incontrare.

Serendipity è un termine inserito nella lingua inglese colloquiale, ha un’origine antica e affascinante e ha come obiettivo portare all’attenzione emozioni assolutamente inaspettate, quasi per caso, nel corso di altre imprese.

Più nello specifico, i vini ammessi al Concorso Enologico Internazionale “Serendipity Wines” sono vini passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati.

Si tratta di tutti quei vini che, nel corso degli anni, hanno ricevuto le più varie definizioni: da meditazione, da rilassamento, da conversazione ... ecco, a noi piace definirli Serendipity Wines, i vini inaspettati che ti sorprendono in maniera positiva e ti lasciano un’emozione.

Il Concorso Enologico Internazionale “Serendipity Wines” è promosso dall’Associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi sotto la supervisione dell’Organisation de la Vigne et du Vin (OIV) e con il supporto scientifico del Centro Studi Assaggiatori di Brescia.

Venerdì 17 maggio una giuria di esperti tra tecnici, enologi e

giornalisti, ha valutato i 124 campioni di vino presenti (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) giunti da tutto il mondo.

Sabato mattina, presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate, al termine della tavola rotonda, sono stati eletti i vini vincitori con 33 medaglie d'oro e 5 d'argento. Tra i bergamaschi sono stati premiati 6 produttori di Moscato di Scanzo (Tallarini, Cavalli Faletti, Fejoia, La Rodola, De Toma, Magri Sereno) e 3 aziende che producono Valcalepio Moscato Passito (Cantina Sociale Bergamasca, Tallarini, Orsini Giuseppe).

Sabato e domenica l'attenzione si è spostata sul banco d'assaggio aperto al pubblico e allestito nel chiostro dell'Abbazia benedettina di San Paolo d'Argon. Tutti hanno avuto la possibilità di degustare i migliori vini alla presenza dei numerosi soci della Strada, tra i quali segnaliamo Regione Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Aspan Panificatori Bergamaschi, Il Rudere di Ranica, Fejoia e Il Cipresso di Scanzorosciate, Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon, Medolago Albani di Trescore Balneario, La Rovere e Quattroerre di Torre dè Roveri, Arrigoni di Pagazzano, IBS di Azzano San Paolo e Quattro Portoni di Cologno al Serio. Nella due giorni era presente la Fondazione ISB di Torre Boldone, con docenti e ragazzi che hanno aiutato nello svolgimento sia del Concorso che del banco d'assaggio.

“Come prima edizione del Concorso Enologico Internazionale Serendipity Wines non possiamo che essere ampiamente soddisfatti per il risultato ottenuto nell'individuare un modo alternativo per promuovere il nostro territorio – commenta Enrico Rota, presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca -. Con Serendipity Wines abbiamo messo sotto i riflettori la nostra provincia e le sue produzioni (non solo enologiche). Anche il banco d'assaggio dei vini vincitori ha ricevuto importanti consensi: un ringraziamento

particolare agli enti e ai produttori presenti che hanno deciso di sostenere la nostra manifestazione”.





Strada del Vino
VALCALEPIO
e dei Sapori
della Bergamasca

STRADE DEI VINI
E DEI SAPORI
DI LOMBARDIA

Regione Lombardia

Camera di Commercio
Bergamo



Ufficio Provinciale di Agricoltura
e dei prodotti agricoli

Serendipity
WINES

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE
Vini passiti, liquorosi
e aromatizzati



Strada del Vino
VALCALEPIO
Bergamasca

Regione Lombardia

Regione Lombardia

STRADA DEL VINO
VALCALEPIO





Serendipity wines: concorso enologico internazionale

È stata presentata in Regione Lombardia, a Palazzo Pirelli, la prima edizione del concorso internazionale Serendipity Wines, un'iniziativa che promuove il nostro territorio e le produzioni enogastronomiche bergamasche. "La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca rappresenta un elemento importante di marketing territoriale che permette di fare squadra e ottenere ottimi risultati in tema di presenze e

di fatturato per le nostre aziende – ha commentato il Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza, Giovanni Malanchini -. Le tradizioni e la cultura della nostra provincia sono sempre più al centro di iniziative di promozione e riscontrano un successo sia nei turisti di prossimità, sia negli stranieri che sempre in maggior numero visitano le nostre zone portandosi a casa una parte delle nostre ricchezze e delle produzioni tipiche”.

Intervento del Presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Enrico Rota

Serendipity Wines” è un concorso internazionale dedicato ai vini speciali (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) e rappresenta un fondamentale momento di promozione del territorio: per 3 giorni Bergamo diventa nuovamente la capitale mondiale dell'enologia e, di riflesso, delle sue produzioni agricole (dopo il Concorso internazionale Emozioni dal Mondo che ad ottobre di ogni anno vede protagoniste nella nostra provincia, le produzioni mondiali di Merlot e Cabernet). Verranno messi in luce diversi aspetti della realtà produttiva bergamasca oltre a quella vitivinicola, mostrando al mondo anche le bellezze del nostro territorio. Bergamo ha la fortuna di avere una piramide enografica completa: dalla storica denominazione di origine controllata Valcalepio, a quella recente Terre del Colleoni, senza contare quella del Moscato di Scanzo che rimane una perla unica nello scenario enologico mondiale. Proprio per mettere ulteriormente in vetrina questa nostra eccellenza, si è pensato e voluto un concorso dedicato ai vini speciali. Serendipity è un termine anglosassone di uso piuttosto comune che sta a identificare la piacevole sensazione di scoprire un qualcosa di prezioso e assolutamente imperdibile laddove non se ne immaginava l'esistenza. Il vocabolo, tradotto anche in italiano con serendipità, indica la fortuna di fare felici scoperte per puro caso e il trovare una cosa non cercata e impreveduta mentre se ne stava cercando un'altra. Motivo per cui si è

scelto questo nome. Si vuole quindi puntare sull'aspetto emozionale della degustazione. Identificandosi con i giudici, chiamati a valutare i vini in concorso e a visitare il nostro territorio, vogliamo immaginare la felicità di far scoprire che a Bergamo non solo si produce un ottimo vino DOC a fianco della perla rara nonché preziosa come la DOCG Moscato di Scanzo. Vini a cui si affiancano produzioni gastronomiche di alta qualità: non a caso la nostra provincia è quella con il maggior numero di DOP di formaggi nel panorama europeo.

Insieme ai nostri associati e alle istituzioni che ci sostengono (Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo, Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi, Comuni aderenti) siamo convinti di percorrere la strada giusta per promuovere tutti insieme il nostro splendido territorio.

Intervento del Segretario della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Giorgio Lazzari

Mi unisco ai ringraziamenti del Presidente Enrico Rota perché senza il supporto di tutti non avremmo potuto far nascere Serendipity Wines. Ma il primo ringraziamento va proprio al Presidente della Strada, che ha creduto sin dall'inizio a questa manifestazione di rilevanza internazionale. Questa profonda convinzione ha permesso di superare tutte le problematiche che emergono durante una prima edizione. E mi ricollego al messaggio lanciato dal Presidente Rota, relativamente all'importanza delle produzioni enogastronomiche per un territorio.

Dal XV Rapporto sul Turismo del Vino in Italia, presentato in Bit a febbraio, emergono dati veramente importanti: sono più di 14 milioni annuali gli accessi enoturistici tra escursioni e pernottamenti, 2,5 miliardi di euro annuali il giro d'affari considerando l'intera filiera enoturistica. Numeri che sono peraltro in continua crescita. Come lo scorso anno si conferma

la vivacità del fenomeno, caratterizzato anche da tantissime iniziative nei Comuni e sui territori per la promozione e il miglioramento dell'offerta enoturistica. Serendipity Wines vuole essere una nuova ed inedita leva promozionale per sostenere un comparto sempre più strategico.

Venendo al programma, il Concorso si svilupperà in tre momenti ben distinti:

1. Giovedì 16 e venerdì 17 maggio ci sarà l'accreditamento dei giudici e la valutazione dei vini partecipanti. Giornalisti, produttori e tecnici provenienti da tutto il mondo parteciperanno a un programma fitto di degustazioni, visite culturali e a siti produttivi enogastronomici. Se il concorso tecnico si svolgerà in un ambiente messo a disposizione dell'amministrazione comunale di Scanzorosciate, le visite ad alcuni siti produttivi coinvolgeranno diversi comuni. Questi primi due giorni sono dedicati agli addetti ai lavori.

2. Sabato 18 mattina: sviluppo di un convegno tecnico-scientifico, aperto al pubblico, che si svolgerà presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate. Verranno invitati diversi esperti di valenza internazionale.

3. Sabato 19 pomeriggio e domenica 20 tutto il giorno si terrà un banco d'assaggio dei vini vincitori e delle realtà produttive locali. Un allestimento particolare ospiterà i produttori bergamaschi più rappresentativi per promuovere e far degustare i nostri formaggi, la produzione di olio e di altre eccellenze del territorio.

Si tratta di un evento dedicato al pubblico, che si svolgerà nella cornice assai suggestiva dell'ex Monastero di San Paolo d'Argon, messa a disposizione dall'amministrazione comunale.

Intervento del Presidente della Strada del Moscato di Scanzo, Davide Casati

Anche il programma turistico vuole portare alla scoperta di cose inaspettate e piacevoli. Una tre giorni intensa in terra bergamasca che mette sin da subito in chiaro l'obiettivo di promozione turistica territoriale degli organizzatori.

Dopo un primo momento di accoglienza dei degustatori stranieri, che rappresentano una buona maggioranza del totale dei convocati per questa Prima Edizione dell'innovativo concorso, gli stessi verranno accompagnati in un tour alla scoperta del fascino dell'Oratorio Suardi, del suo Cristo delle Vigne e della Chiesa Parrocchiale di Trescore Balneario.

Nel pomeriggio di venerdì, invece, si è scelto di accompagnare i giudici in un tour di Lovere, dando spazio alla visita dell'Accademia Tadini e in una passeggiata alla scoperta del lago.

Per mostrare agli ospiti anche un importante aspetto dello stile di vita bergamasco (e italiano, più in generale) si è poi deciso di organizzare un aperitivo nella cornice della piazza centrale di Trescore Balneario, che darà modo a tecnici e giornalisti internazionali di apprezzare a pieno il fascino del centro storico, accompagnato dalle eccellenze del territorio orobico.

Eccellenze enogastronomiche che, capitanate dai vini Valcalepio DOC e Terre del Colleoni DOC del Consorzio Tutela Valcalepio e dai Moscato di Scanzo DOCG del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, saranno il vero focus anche delle cene e dei pranzi organizzati per la kermesse.

Fulcro vero e proprio del 1° Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines" sarà, naturalmente, la degustazione dei vini iscritti alla competizione. Ricordiamo ancora una volta che si tratta di vini passiti, aromatizzati e fortificati, una categoria davvero inedita per un concorso internazionale, elemento che rende Serendipity Wines un unicum nel panorama dei concorsi enologici internazionali.

Le degustazioni delle commissioni di giudici, tecnici e giornalisti, si svolgeranno a porte chiuse nella palestra di Negrone nel corso della mattinata di venerdì 17 maggio 2019 ma i risultati delle stesse degustazioni, annunciate già sabato 18 maggio 2019 alle ore 12.30 presso la sala consigliare del comune di Scanzorosciate al termine di una

tavola rotonda con relatori internazionali sul tema “Una vista a 360° sul mondo di Serendipity Wines” saranno degustabili dal pubblico a partire dalle 15 dello stesso sabato 18 maggio 2019 presso l’Abbazia di San Paolo d’Argon.

Il banco d’assaggio aperto al pubblico rimarrà aperto nella giornata di sabato 18 maggio 2019 dalle 15 alle 19 e nella giornata di domenica 19 maggio 2019 dalle 11 alle 18. L’ingresso alla degustazione avverrà previo versamento di una quota simbolica raccolta dalla ONLUS Nepios.

Parteciperanno alle degustazioni giudici provenienti da 15 paesi mentre fino ad ora sono arrivati campioni da 10 paesi, giusto per ricordare sono arrivati vini dalla Ungheria, dalla Spagna, dall’Austria. Ma non dobbiamo dimenticare che l’Italia è la patria di moltissimi di questi vini, dal Nord al Sud, dai Vinsanti, ai passiti più diversi sia secchi che dolci sia rossi che bianchi sia da uve aromatiche che da uve neutre, possiamo dire che ogni angolo di Italia ha creato un gioiello inaspettato e speriamo di averne una buona rappresentanza.

Storie di formaggi in Ascom Bergamo

Continua il ciclo di conferenze “Historiae Casei” organizzato da Progetto FORME, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana dall’Associazione Promozione del Territorio.

Prossimo appuntamento in Ascom mercoledì 8 maggio dalle ore 19 alle 21 con il Prof. Massimo Donà, ordinario di Filosofia Teoretica e direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino presso l’Università Vita e Salute San Raffaele, musicista jazz e Daniele Bassi, docente, maestro assaggiatore e

consigliere nazionale ONAF. Il legame tra Donà e Forme è storico perché il professore è stato il curatore della mostra FORMAE. BONUM PULCRUM VERUM organizzata per la prima edizione di FORME nel 2015 all'ex-Monastero di Astino, dove aveva allestito un percorso espositivo museale in cui importanti opere d'arte contemporanea e grandi formaggi venivano provocatoriamente accostati.

“Di Formaggi e altri Biancori”, è il titolo evocativo e intrigante di questo quarto appuntamento che ci introduce al mistero del bianco, colore che tutto contiene e tutto comprende, creando un curioso abbinamento tra un colore e un sapore, che è anche un antichissimo sapere: il sapere incarnato appunto nel formaggio e nella sua origine, il latte.

La conferenza si annuncia spumeggiante perché accanto alla dissertazione accademica, proporrà un approccio sperimentale, sfruttando l'ecllettismo di Donà come filosofo e musicista jazz. Se è vero che il bianco, e il formaggio, tutto contiene, andremo alla ricerca del suo mistero e della sua arcana armonia.

Nella seconda parte dell'intervento, il maestro assaggiatore ONAF Daniele Bassi dialogherà con Massimo Donà in un esperimento polisensoriale dove protagonisti saranno i formaggi in degustazione, un pecorino, un caprino, un formaggio di latte vaccino e uno con latte di bufala: 4 diversi tipi di latte per 4 formaggi.

Il pubblico sarà guidato in un gustoso e sorprendente viaggio di conoscenza attraverso i cinque sensi, descritto dalle parole di Bassi e accompagnato dalle note e dai giri armonici della tromba di Donà.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione a info@progettoforme.eu



FORME
Ricerca - Cultura - Incontro - Conoscenza



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



INVITO

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO

ORE 19-00 | SALA CONFERENZE ASCOM,
VIA BORGO PALAZZO, 137 - BERGAMO

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

DI FORMAGGI ED ALTRI BIANCORI

Bianco e formaggio: un curioso abbinamento. Un colore e un sapore. Ma un sapore che è anche un antichissimo "sapere". Un sapere che s'è fatto nel tempo "sapere dell'origine". Anche perché solo l'origine avrebbe potuto rendere possibile. Quell'origine di cui, da sempre, gli uomini hanno avuto nostalgia. Da Aristocrato a Novella. Da Platone ad Heidegger. Un sapere, dunque, quello incarnato nei formaggi, che sa riflettere il mistero di una tale "origine" - relativo al fatto che dalla sua "semplicità" deriva, paradossalmente, tutta l'infinita varietà dei colori del mondo. Proprio come dal bianco. Archetipo di una "terra" originaria, dunque, il formaggio ha continuato ad essere metafora di un sapere che tale terra ha sempre cercato anzitutto di coprire, prima ancora di insegnarci a guardarla. Metafora della vita, insomma. Metafora di un'esistenza ancora capace di non riconoscere l'abissi della morte. Per tutti questi motivi il formaggio, e dunque la sua produzione e il suo consumo, costituiscono ancora oggi un simbolo quanto mai rivelatore, capace di farci capire cosa sia davvero chiamato in causa da ogni cosa, anche il più apparentemente insignificante, della nostra esistenza.



MASSIMO DONÀ

DIRETTORE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Massimo Donà, filosofo e musicista jazz, è nato a Venezia il 29 ottobre 1957, ed è docente ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano. Collabora con il settimanale l'Espresso. Tra le sue ultime pubblicazioni, ricordiamo: L'angolo musicante. Caravaggio e la musica (Mimesis, Milano-Utine 2014), La filosofia di Miles Davis (Mimesis, 2015), Teorettica. Sistema di estetica (Bompiani, 2015), Senso e origine della domanda filosofica (Mimesis 2015), Tutto per nulla. La filosofia di William Shakespeare (Bompiani 2014), Pensieri inocchiati. Vite tra filosofia, letteratura, arte e politica (Bietta dell'Uva, 2014), Di un'insuperabile bellezza. Le "cose" dell'arte, (Bompiani-Gianni, Milano 2014), Dell'acqua (La nave di Teo, Milano 2014).



**DEGUSTAZIONE DI SPECIALITÀ CASEARIE
A CURA DI ONAF**

Per informazioni: info@organizzazione.onaf.it



Storie di formaggi, in Ascom l'esperto di Filosofia del cibo

Continuano gli appuntamenti con “Historiae Casei”, le conferenze sul mondo del formaggio organizzate nell’ambito del Progetto Forme, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana progettata dall’Associazione Promozione del Territorio con il patrocinio e il contributo di Regione Lombardia, Comune, Provincia e Camera di Commercio di Bergamo e in calendario a Bergamo dal 17 al 20 ottobre per la quarta edizione.

Nati da una collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell’Università Vita e Salute San Raffaele, diretto dal Professor Massimo Donà, gli incontri rappresentano un’occasione per scoprire storia, cultura e tradizioni di un alimento che accompagna l’umanità da millenni e resta profondamente legato all’identità dei luoghi in cui nasce e viene prodotto: il formaggio. Narratori d’eccezione sono i docenti del master di UniSR, giunto quest’anno alla terza edizione con l’obiettivo di formare figure capaci di gestire, valorizzare e comunicare le eccellenze del patrimonio enogastronomico italiano.

Il prossimo incontro si svolge l’8 maggio nella sede di Ascom Confcommercio Bergamo e ha come titolo “ Di Formaggi e di Altri biancori”. La lezione sarà tenuta da Massimo Donà, direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell’Università San Raffaele di Milano, musicista, e professore ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell’Università San Raffaele di Milano.

Quinta e ultima lezione è in programma nella sede di Confindustria il 21 maggio con l'intervento di Angela Frenda, food editor del Corriere della Sera e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino su "Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura". Frenda è autrice di tre libri, "Racconti di Cucina", "La cucina felice" e "Ricette per Natale" (Corriere della Sera e Rizzoli). Nel 2017 ha vinto Il Premiolo per la diffusione della cultura alimentare.

Gli eventi sono a ingresso gratuito, fino a esaurimento posti. e sono seguiti da degustazione di specialità casearie a cura di un Maestro Assaggiatore ONAF

Per informazioni e iscrizione: info@progettoforme.eu

L'erborinato BerghemBlu vince il Premio Speciale all'eccellenza

L'erborinato BerghemBlu di Arrigoni Battista si aggiudica un nuovo prestigioso riconoscimento: il "Premio Speciale all'Eccellenza 2018 – Formaggi&Consumi Awards", che arriva pochi mesi dopo l'importante conquista della "Super Gold Medal" vinta ai World Cheese Awards 2018/2019.

Il premio arricchisce il medagliere dell'azienda – che conta ora 36 medaglie in 20 anni – e che, in questo caso, è ancor più speciale poiché dedicato ad un formaggio che omaggia la città di Bergamo e il suo territorio, dove Arrigoni Battista porta avanti la sua filiera completa da 105 anni. Il naming, infatti, si rifa' al dialetto bergamasco (Berghem) e il packaging incornicia il noto skyline di Bergamo. Il premio è stato ritirato mercoledì 10 aprile a Cibus

Connect durante la cerimonia organizzata annualmente da Tespi Mediagroup per premiare le aziende d'eccellenza che si sono particolarmente distinte durante l'anno in diverse categorie. Anche per questa edizione, la giuria era composta da buyers di Gd e Do e da operatori di spicco del settore alimentare.

Un riconoscimento che accresce l'apprezzamento nei confronti dell'originalità del BerghemBlu, un prodotto nato per una esclusiva e limitata edizione estera e di recente commercializzato anche sul mercato italiano. Un erborinato che interpreta al meglio la cifra stilistica del caseificio Arrigoni Battista, articolata su tre pilastri: tutela del territorio attraverso il prodotto, rispetto della tradizione e impegno nella ricerca per ottenere innovazione e progresso. Il BerghemBlu rientra nella Linea "Unici" dell'azienda, ovvero quei formaggi che nascono da ricette tradizionali reinterpretate in maniera unica dai maestri casari di Arrigoni Battista.

“Historiae Casei”, terzo appuntamento con “Sapore e sapere: Le vie del formaggio”

Formaggio: amore e odio, quasi un cibo maledetto. Così un'intera tradizione, medica e non solo, ha giustificato nei secoli la cautela, il sospetto, addirittura la condanna verso questo alimento animale. La ragione è presto detta: il formaggio ha da sempre suscitato (e in verità continua a suscitare) i più sprezzanti disgusti e i più sfrenati amori. Sembra che questo cibo sia fatto apposta per ricordarci la lotta antica che il latte contiene, tra umanità e bestialità, tra scrematura e scorie, tra purezza e putredine, tra vita rinnovata e deperimento. Seguendo queste vie, scopriremo che i

segni che danno gusto al formaggio sono gli stessi che danno sapore a tutto il nostro sapere sulla storia, sul mondo e sull'uomo.

Tutte le varie sfaccettature della tradizione del formaggio verranno analizzate al terzo appuntamento "Sapore e sapere: Le vie del formaggio" di "Historiae Casei", iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio.

L'incontro con il docente master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, Giulio Goria, si terrà venerdì 19 aprile alle ore 19.00 presso la sala Giunta Confindustria Via Camozzi, 70 a Bergamo.

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni info@progettoforme.eu



GIULIO GORIA

DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Giulio Goria svolge attività di ricerca presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, dove insegna presso il Master in Filosofia del vino e del cibo. Già borsista presso l'Istituto Italiano di Studi Storici, insegna Filosofia della comunicazione presso l'Università di Cassino e del Lazio Meridionale. È autore del libro *Il fenomeno e il rimando. Il fondamento kantiano della finitezza della ragione umana* (2014).

SAPORE E SAPERE: LE VIE DEL FORMAGGIO

GIULIO GORIA | DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO
UNIVERSITÀ VITA-SALUTE SAN RAFFAELE

VENERDÌ 19 APRILE

ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA,
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: [Confindustria Bergamo](#)

Buono come il latte

Latte di cocco, soia, mandorla, avena o riso sono sempre più presenti negli scaffali dei supermercati poiché considerati un sostituto nel caso di intolleranze o allergie al latte vaccino. L'alternativa si moltiplica a vista d'occhio, sostituendo i tradizionali prodotti caseari. I consumatori vogliono, infatti, sempre qualche novità di gusto.

È boom di consumi

In Italia sono 12 milioni le persone che consumano bevande vegetali. Piacciono soprattutto agli adulti tra i 25 e i 54

anni e alle donne, con una fascia di reddito medio alto. “Per adesso il latte vaccino è ancora il preferito dagli italiani, a noi allevatori le alternative non creano fastidio, il latte materno e di vacca sono un alimento insostituibile”, commenta Simone Assanelli, allevatore di razza frisona a Treviglio, che ci tiene a mettere in guardia sulla definizione. “Una sentenza della Corte di giustizia europea stabilisce che solo i prodotti di derivazione animale possono essere chiamati latte, tutto il resto sono bevande ricavate da cereali, dunque tutt’altra cosa, è bene evitare di fare confusione”.



I valori nutritivi

Nelle fasi della crescita è preferibile consumare il latte di mucca. Un bicchiere di latte intero contiene otto grammi di proteine e un terzo del calcio che si dovrebbe assumere

quotidianamente, è ricco di potassio e vitamine B12, A e D. Il “latte” di soia contiene più o meno le stesse proteine, è povero di calcio, ma ricco di omega 3, quello di mandorla ha molte vitamine e poche calorie se il produttore non aggiunge zuccheri. Il latte di riso è uno dei più leggeri e dolci, dunque non va bene per chi soffre di diabete. Vediamo nel dettaglio.

LATTE DI SOIA

Si ottiene macinando o frullando in acqua i semi del legume lasciati macerare per qualche ora. Oltre a essere privo di colesterolo, presenta grassi insaturi, scarsi nel latte vaccino e ha un simile apporto proteico, mentre il potere nutrizionale è inferiore. Le sue proteine, una volta assorbite, agiscono come spazzini delle arterie, abbassando il colesterolo plasmatico totale, le [LDL](#), i [trigliceridi](#), ma non la frazione buona HDL, che può risultare addirittura aumentata. Nonostante il latte di soia contenga poco calcio e nessuna [vitamina D](#), la presenza dei fitoestrogeni ha un effetto protettivo nei confronti dell'osteoporosi. Gli isoflavoni e le proteine della soia sono ottimi alleati ai fini del dimagrimento. Degli studi hanno dimostrato che una sostanza della soia di natura proteica, la beta conglucina, stimola il rilascio di un ormone coinvolto nella riduzione della fame.

LATTE DI RISI

Si ottiene dopo una serie di processi industriali, facendo macerare i chicchi in un brodo d'acqua, aggiungendo poi degli enzimi e pressando il tutto: il liquido è filtrato e spesso arricchito di sostanze [addensanti](#), come amido di riso o [carragenina](#) e, a volte, micronutrienti e oli vegetali. Ricco di zuccheri semplici, fornisce energia subito disponibile. Insieme a quello di avena è il “latte” che contiene una grande quantità di zuccheri semplici ed è quindi utile nei casi di attività fisica. A livello di calorie ne contiene 47 per ogni

100 grammi. Tra tutti i tipi di latte vegetale è il meno grasso: contiene polinsaturi, fibre, vitamina A, B, D, minerali. Bassi i livelli di proteine e calcio: quindi se lo si preferisce al latte di mucca, bisogna stare attenti a integrare l'apporto di questi nutrienti.

LATTE DI AVENA

Tra il "latte" vegetale in commercio, è quello con il minor apporto calorico e povero di grassi. Oltre a non apportare colesterolo, riduce i livelli di quello già presente nel sangue, aiutando a prevenire malattie di natura cardiovascolare, tra cui l'arteriosclerosi. Essendo ricco di acido folico, è consigliato alle donne in gravidanza. E, avendo un basso contenuto di zuccheri, va bene per i diabetici. Rispetto al latte tradizionale, ha una maggiore quantità di fibre e, al pari del [latte di soia](#), una buona percentuale di carboidrati e di vitamina E e B9, utile nel prevenire l'anemia. Ricco di calcio e ferro, possiede acidi grassi essenziali, come l'acido linoleico, che è un ottimo ricostituente ed energizzante naturale. Pertanto, si consiglia di bere latte d'avena soprattutto nei periodi di convalescenza o quando si necessita di essere in forze.

LATTE DI COCCO

Si tratta della polpa del cocco in forma liquida e non dell'acqua contenuta al suo interno. Pertanto, si può preparare anche a casa frullando la polpa. Contiene molti minerali – a differenza del latte vaccino e delle bevande vegetali in genere – come selenio e magnesio, oltre a potassio, ferro e zinco. E' una fonte di vitamine E e C e la metà dei suoi grassi è composta da acido laurico che combatte il colesterolo "cattivo". Inoltre, pur essendo molto calorico (250 calorie per bicchiere) tanto da sposarsi al caffè senza aggiungere zucchero, il latte di cocco aumenterebbe il senso di sazietà.

LATTE DI MANDORLA

Possiede un alto contenuto di vitamine A, D, E, proteine, Omega 6, zinco, calcio, ferro, magnesio e potassio. Condivide alcune proprietà del latte di soia, ma il contenuto calorico è molto più basso: una tazza di latte vaccino intero ha 140 calorie, una di latte di soia 80, mentre una di latte di mandorla 40 e, senza zucchero, solo 30 calorie. Anche se normalmente il latte di mandorla non contiene zuccheri, i produttori li aggiungono all'alimento per migliorarne il sapore. La maggior parte delle opzioni presenti sugli scaffali ha 20 grammi di zucchero per porzione. Nell'etichetta occorre, inoltre, verificare che la materia prima usata non sia inferiore al 3 per cento, altrimenti si rischia di perdere i numerosi vantaggi, e che le mandorle siano non pelate in quanto i benefici stanno proprio nella buccia.

LATTE FIENO

Il latte fieno è una denominazione Stg, Specialità tradizionale garantita: è prodotto da animali alimentati solo a fieno che hanno accesso al pascolo libero, donando un sapore inconfondibile e più apporti qualitativi. "Il nostro, in Val Brembana, è un latte di vacche alimentate senza insilati, ovvero il trinciato o umido, se non fosse così, non riusciresti neanche a caseificarlo – aggiunge Angelo Riceputi, allevatore di Valleve -. Nella maggior parte degli allevamenti tradizionali, specie quegli intensivi, i bovini sono nutriti con mangimi industriali, miscele di mais e soia (spesso ogm) e insilati, quel latte viene dato alle industrie". Il latte fieno è più ricco di omega 3, possiede una quantità di principi nutritivi doppia ed è più buono.

LATTE D'ASINA

Costa molto (15 euro al litro), ma le sue proprietà sono davvero tante. Il latte d'asina è il più simile al materno, tanto da essere sviluppato come integratore. Uno studio condotto dall'Ospedale Sant'Anna e dal Cnr-Ispa di Torino ha

preso in considerazione 156 prematuri: metà hanno ricevuto per 21 giorni latte umano con il fortificatore a base di latte d'asina, gli altri quello standard a base vaccina. Le intolleranze erano 2,5 volte inferiori nei soggetti che assumevano il prodotto a base di latte d'asina. "E' un latte con pochi grassi, più leggero, ricco di omega 3 e dal sapore dolce che piace ai bambini, ideale anche per chi ha problemi di colesterolo, osteoporosi o deve rafforzare il sistema immunitario", spiega Francantonio Belotti che con il figlio Leonardo gestisce Mondo Asino. La mungitura delle loro 50 asine avviene a Olmo. I costi hanno una spiegazione: l'animale produce solo un litro e mezzo di latte al giorno.

LATTE DI CAMMELLA

Negli ultimi tempi il latte di cammella è apprezzato anche nel mondo occidentale, tanto che alle Isole Canarie è nato il primo allevamento europeo di capi da latte. Il prodotto è meno grasso e dà luogo a meno intolleranze e allergie. Tra le sue proprietà, spicca il ricco contenuto di vitamina C, che è triplo rispetto a quello di latte vaccino, e del gruppo B, utili per aumentare la produzione di collagene e per combattere i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento. Contiene anche ferro, calcio, acidi grassi insaturi e collagene, rinforza il sistema immunitario e ha un moderato effetto ipoglicemizzante che lo rende utile per i diabetici. Mezzo litro può costare anche una decina di euro.



Il Sigep dei Maestri: Gelati dai fiori al miele

Si è svolto l'evento dei Maestri della Gelateria Italiana al Sigep di Rimini di quest'anno. Tre i punti-chiave di questa iniziativa portata avanti per quattro giorni, da sabato 19 a martedì 22 gennaio: gli show cooking dei Maestri, la suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano e l'intervento sul miele dell'esperta Lucia Piana.

L'elemento nuovo negli incontri del gruppo dei gelatieri guidati dalla Presidente Candida Pelizzoli è stato il

coinvolgimento di esperti esterni all'Associazione che hanno portato nuove conoscenze e competenze ai Maestri e a quanti vi hanno preso parte.

Presentazione delle ricette, caratterizzate dalla presenza di differenti tipi di miele, showcooking dei Maestri che hanno proposto preparazioni inedite, rinnovate e perfezionate rispetto a quelle presentate nel corso del Simposio di Perugia "Dai fiori al miele: natura e salute nel gelato", spesso più strutturate e complesse e anche per questo di grande interesse.

Da sottolineare che le differenti ricette hanno in comune non solo il miele selezionato in differenti tipologie, ma il fatto di contenere come unico zucchero proprio questo alimento, una sfida notevole per la difficoltà di bilanciare al meglio i vari ingredienti a queste condizioni. Da segnalare inoltre, la cura della decorazione delle singole vaschette in cui vengono riproposti gli ingredienti-clou dei vari sapori. Invitanti i gusti presentati e fatti degustare, molti dei quali faranno parte dell'assortimento dei loro negozi.

Nel corso del programma sono stati inseriti due coinvolgenti interventi esterni. Una suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano, che ha avuto per protagonisti due esperti di té, Igor Battistin, Personal Tea Butler, e Luciano Ricci, Business Tea Coach e Tea Sommelier certificato, de La Pianta del Té di Perugia. Si è trattato di una vera propria "Tea Experience" in cui gli esperti hanno spiegato gesti e significati di questo rito in questo stile particolare, illustrando le caratteristiche dei té serviti accompagnati dagli scones. Un intervento molto apprezzato dai Maestri che non rimarrà un unicum: sarà infatti inserito in primavera in forma di corso nel programma di proposte formative della Scuola Italiana di Gelateria di Perugia.

Il secondo intervento è stato quello della Dottoressa Lucia Piana, esperta di miele a livello internazionale, che ha

approfondito i contenuti espressi in quell'occasione sulle caratteristiche del buon miele e sul suo ottimale utilizzo e guidato una stimolante seduta di analisi sensoriale con diversi tipi di miele. Un'ulteriore occasione di arricchimento di informazioni e competenze altamente fruibile per i Maestri nella loro attività di sperimentazione in laboratorio e di divulgazione in negozio. Con la conclusione degli show cooking si è chiuso l'ampio programma di incontri al Sigep dei vari componenti dell'Associazione. Molti e importanti impegni attendono ora i Maestri, tra cui le docenze alla Scuola della Gelateria di Perugia e l'incarico di giudici internazionali al China Gelato Championship di Shanghai nell'ambito della fiera Hotelex (1-4 aprile).

Seguite tutte le attività dei Maestri sul sito www.maestridellagelateriaitaliana.it e sulla pagina Facebook Maestri della Gelateria Italiana.



