

Salame bergamasco, il migliore è di Mornico

Vinto dall'agriturismo Villa Delizia il concorso provinciale dell'Associazione norcini. Al secondo posto Davide Merisio di Mozzanica, al terzo la macelleria Riccardo Giuliani di Almè

Salame bergamasco, a Treviglio si elegge il migliore

Il primo maggio alla Fiera agricola, la quinta edizione del concorso dell'Associazione norcini bergamaschi, dedicato alla lavorazione tradizionale e artigianale del salume

Lombardia, un'app fa da guida sulle 12 Strade del Vino

A portata di smartphone e tablet le informazioni per muoversi tra cantine, aziende agricole, agriturismo, enoteche, osterie e strutture ricettive, paesaggi, arte, storia e cultura. C'è anche la Valcalepio

Espresso, gli errori più frequenti dei baristi

Dalla scarsa pulizia delle attrezzature alla mancanza di controllo della temperatura e del tempo di estrazione, fino a quello ritenuto il peggiore: la scelta della miscela. L'analisi di Luigi Odello, presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, sul perché sia spesso difficile bere una buona tazzina

Expo, il pane simbolo dell'Europa. Concorso tra i fornai per crearlo

Sono il grano e il pane il filo conduttore della narrazione dello spazio espositivo europeo all'Expo, collocato all'interno del Padiglione Italia, di fronte a Palazzo Italia e a pochi metri dall'albero della vita. È stato infatti scelto il cortometraggio d'animazione "The Golden Ear" ("La spiga d'oro"), che racconta la storia dei giovani Sylvia e Alex, ad incarnare il «Dna dell'Europa attraverso la lotta, l'evoluzione e la resilienza», partendo da un simbolo comune a tutta l'Europa e al Mediterraneo.

Al cortometraggio si lega un concorso per i panificatori che premierà la migliore realizzazione del pane di Alex e Sylvia come raccontato dal cartoon, come pane europeo, ossia come

prodotto della panificazione riassuntivo dei valori di bontà, naturalità e condivisione che caratterizzano il tema del padiglione dell'Unione Europea in Expo

La Federazione Italiana Panificatori è partner dell'iniziativa. Il pane prodotto per il concorso dovrà essere inviato in una confezione adatta alla spedizione postale o tramite corriere in imballi compatibili col prodotto alimentare e senza condizionamenti particolari di temperatura, atmosfera e altro, entro e non oltre il 5 maggio 2015 al Cast Alimenti (via Serenissima, 5 – 25125 Brescia). Al primo classificato sarà assegnata "La spiga d'oro", simbolo della storia di Alex e Sylvia, rappresentativa dell'Unione Europea all'Esposizione Universale di Milano 2015.

La storia...

Sylvia è sempre di corsa e riesce a malapena ad accorgersi di cosa le accade intorno. Lavora come scienziata per l'UE: studia la sicurezza e la politica alimentare, ma quasi mai si gode la vera arte o natura della cucina. Ogni cosa che fa è ben calcolata e vede tutto come un esperimento scientifico, anche il panificio di sua nonna, del quale si deve inaspettatamente occupare. Mentre si trasferisce dalla città in un piccolo paesino e sta per perdere la giusta direzione, si accorge a malapena degli occhi curiosi di un bell'agricoltore, Alex. Determinato a colmare il vuoto nel suo cuore, Alex cerca di catturare la sua fuggente attenzione.

I loro mondi si intrecciano attraverso il profumo del grano e del pane e, in particolare del delizioso pane di frumento al miele. Ma saranno in grado di unire le loro forze, quando il paese avrà bisogno del loro aiuto? E il loro amore sopravviverà a questi tempi difficili?

[La Spiga d'oro – Expo 2015 – il regolamento del concorso](#)

Formaggi, a Treviglio quattro incontri per scoprire i “segreti” delle Dop



I segreti dei formaggi svelati ai non esperti. Il 14 e il 15 maggio, alla Casa di Alti Formaggi, spazio allestito a Treviglio, e al Caseificio sperimentale di Cra/Flc – si terrà il primo di quattro appuntamenti che si articolano

in 2 giornate ciascuno, di formazione/informazione per non specialisti, diretto ad acquisire una maggior conoscenza dei formaggi DOP dell'Associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco.

Nel primo appuntamento, si parlerà di Taleggio Dop. Il 14 maggio, dalle 15, dopo aver presentato il progetto “FiliEra Latte Lodi, saranno illustrate le caratteristiche del prodotto e dell'area di produzione. Seguirà l'analisi sensoriale di questo meraviglioso formaggio e la degustazione guidata, insieme a qualche consiglio sugli abbinamenti. Il 15 maggio, invece, tappa al caseificio sperimentale di Cra/Flc e all'azienda Cascina Baroncina di Lodi, dove verrà illustrato il percorso per ottenere una DOP di pregio, attraverso la tecnologie e la trasformazione casearia.

L'azienda Baroncina del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e lattiero casearie (CRA-FLC) di Lodi – si è distinta negli anni, sia a livello locale sia nazionale

per le crescenti performance produttive.

«L'obiettivo del progetto FIELD è di realizzare un'iniziativa di dimostrazione industriale, illustrando il percorso per ottenere una materia prima di qualità e, da essa, formaggi di elevato pregio nutrizionale e rinomanza internazionale. Alti Formaggi, nel semestre di Expo, si pone l'obiettivo di far conoscere, anche alla vasta platea di questa manifestazione mondiale, alcune delle eccellenze casearie del Made in Italy: Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP, protagoniste della nostra Associazione» ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini.

I prossimi appuntamenti: 15 e 16 giugno Salva Cremasco Dop; 31 agosto e 1 settembre Provolone Valpadana Dop; 5 e 6 ottobre replica sul Taleggio Dop.

Treviglio, al via la raccolta fai da te di asparagi

Domenica 26 aprile alla Cascina Pelesa la "Sagra del primo asparago", con pranzo, stand e Laboratori del Gusto di Slow Food. L'azienda propone l'autoraccolta di tutti i suoi prodotti

Fava: "Bisogna portare i

formaggi nelle piazze”



“Percepire il profumo del formaggio è elemento distintivo per capire il valore di certe produzioni. Se poi, però, ai nostri bambini a scuola diamo prodotti che hanno sempre lo stesso gusto, ogni sforzo è vano. Non si può pensare di conoscere e apprezzare il formaggio senza gustarlo. Ci vuole naso. Il viaggio nel gusto e nella distintività dei nostri territori è immenso, perché noi siamo realmente scrigno di biodiversità”. Lo ha detto l’assessore regionale all’Agricoltura Gianni Fava, intervenendo, oggi, a “Bergamo capitale delle Dop, una opportunità da valorizzare”, evento organizzato nel capoluogo orobico nell’ambito degli incontri del Sistema delle eccellenze lombarde. “Bergamo è il territorio europeo con il maggior numero di formaggi Dop – ha ricordato Fava – ed è a pieno titolo capitale delle Dop casearie con 9 formaggi su 50 totali”.

Di queste 29 sono nell’Italia del Nord: l’elenco comprende Formai de Mut dell’Alta Val Brembana, Strachitunt, Taleggio, Gorgonzola, Bitto, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, a cui si aggiungono i Formaggi Principi delle Orobie, da tempo oggetto di un progetto di promozione. “Se faccio un esperimento con la capra orobica, al massimo quel prodotto lo mangiano a Bergamo – ha detto Fava -, ma non va molto lontano. Tutto ciò che è tutela e identità va bene, ma non sempre, perché se quel prodotto non esprime un valore economico resta un esperimento romantico. Creare distintività va bene, ma non è sufficiente l’iniziativa di un singolo produttore, perché a competere con i grandi gruppi non basta la buona volontà”. “Serve promozione sul sistema, facendo annusare il prodotto – ha ricordato Fava -. Bisogna portare i prodotti nelle piazze e farli sentire,

annusare alle persone. Quelle che normalmente passeggiano nei centri, che vorrei sfidare a indovinare il nome di certi formaggi. Poi ci preoccupiamo di conquistare mercati stranieri, ma prima dobbiamo spiegare al nostro consumatore cosa sono le nostre produzioni casearie". Tornare dunque a promuovere per la strada. "Abbiamo bisogno di promuovere con risorse, modalità moderne e aggregandosi. Se i consorzi fanno tutela e promozione centrano il loro obiettivo. Occorre spingere sui prodotti per far raggiungere nel tempo una buona reputazione ai nostri territori".

Formaggi, Bergamo studia da capitale

Oggi alle 17 alla Domus Bergamo in piazza Dante, l'incontro "Bergamo capitale delle Dop casearie – Una opportunità da valorizzare"

Stezzano, domenica c'è il "polenta day"



Può essere a ragione definito un polenta day. Quella in programma domenica 12 aprile al Cascinetto (via Mascagni 13) di Stezzano non è infatti solo un pranzo a tema, ma una full immersion nel giallo del piatto più simbolico della Bergamasca. Promossa dalla lista civica Stezzano Bene Comune, l'iniziativa, che si

apre alle 11, prevede la presenza di esperti ad illustrare gli aspetti storici e locali (Daniele Vitali) e botanici (con l'agronomo Marco Bertolino) e una mostra con pannelli fotografici e multimediali. Il pranzo, alle 13, propone tre variazioni sulla polenta: nella preparazione classica servita con salsicce e cipolle, taragna e bianca con baccalà alla vicentina. Il costo è di 12 euro per gli adulti e 8 per i bambini e comprende dolce, acqua, vino e caffè.

Per info e prenotazioni per il pranzo 347 3149190