

Treviglio, Slow Food lancia la “Comunità del cibo buono”



Educare le nuove generazioni al concetto di “biodiversità” e salvaguardare i prodotti e le tradizioni locali: è la duplice sfida che Slow Food Bassa bergamasca lancia in vista di Expo 2015 dove l’associazione fondata da Carlin Petrini vuole avere un ruolo centrale in materia di nutrizione. Il programma, che vedrà impegnata la Condotta trevigliese guidata dal Fiduciario Barbara Schiavino, è stato presentato in occasione dell’Assemblea annuale dei soci tenutasi

nei giorni scorsi al Podere Montizzolo di Caravaggio. Obiettivo principale dell’attività sul territorio rimane l’educazione, anzitutto nelle scuole: “Per noi l’educazione è al primo posto – ha detto nella sua relazione di bilancio il segretario Chicco Crippa – nelle scuole come tra la gente. Nel 2014, in collaborazione con la Cooperativa sociale Alboran, abbiamo continuato il progetto “La biodiversità nell’agricoltura della Bassa bergamasca” presso la Scuola Agroalimentare di Caravaggio e iniziato il progetto “Un menu biodiverso” all’Istituto ABF di Treviglio nei corsi per cuochi e per pasticceri. Attività educativa che continuerà, ancora più specifica, quest’anno per l’apertura ufficiale dell’Esposizione universale di Milano, anche in altri Istituti scolastici trevigliesi, come per il progetto Happy Hours con l’Istituto Professionale Zenale Buttinone e la partecipazione al Progetto “Culture e colture di cibo nella Bassa pianura”, con Labter e Rete S.O.S. e il Comune di Treviglio, nelle scuole primarie”. Educazione in primo piano anche in mezzo alla gente attraverso la partecipazione a fiere, sagre ed eventi: si sono svolte serate con degustazioni di prodotti

Presidio Slow Food, un Corso di degustazione del vino, Laboratori del gusto alla Sagra della patata di Martinengo e alla Festa della CFL in settembre al mercato di Treviglio; assieme alle altre Condotte bergamasche sono stati organizzati i "Sabati di...vini" a Leolandia nel mese di luglio, i Laboratori del gusto alla GAMEC di Bergamo (cibo e arte) e al Food Film Fest di Bergamo (cibo e cinema). Un ambito particolare è stato riservato a promuovere la conoscenza dell'olio extravergine con l'evento "Dall'oliva all'olio", una piacevole domenica passata tra uliveto, frantoio e rinfresco, in un'azienda sui colli bergamaschi, e con la serata de "il Gioco del piacere dell'olio" un vero mini corso di apprendimento e degustazione. A tutto questo si devono aggiungere le iniziative culturali copromosse con la rete associativa di Infinito Benessere; le serate, organizzate con Libera e Legambiente, in difesa della Legalità e contro le mafie che anche nella nostra provincia agiscono nel settore dell'ambiente e dell'agroalimentare. Infine ricordiamo le visite ad aziende agricole e cantine, gli incontri conviviali a tavola nei locali e negli agriturismi che propongono i piatti genuini del territorio e di stagione, per un totale di oltre 30 eventi organizzati nel 2014. "Anche nel programma 2015 l'educazione farà la parte del leone – ha ribadito Barbara Schiavino, presentando il programma del corrente anno – sottolineando che centro dell'attività annuale sarà naturalmente l'Expo e non solo a Milano, dove Slow Food gestirà un grande spazio tutto dedicato alla Biodiversità, "l'unica ricetta in grado di *Nutrire il Pianeta*", ma in tutta una serie di eventi sul territorio organizzati con le associazioni locali. Ci sono in cantiere anche progetti a lungo termine come la realizzazione della "Comunità del cibo buono, pulito e giusto" , un obiettivo ambizioso da costruire con la scoperta, la conoscenza e la mappatura di produttori, trasformatori, artigiani, allevatori, negozianti, docenti, chef e ristoratori del nostro territorio, riuscendo a mettere in rete tutte queste realtà". Un primo step di questo percorso sarà l'impegno a progettare e realizzare un "Mercato della

Terra” con i prodotti locali, a filiera corta e chilometro zero, per garantire a tutti il diritto al cibo di qualità e rispettoso della salute, dell’ambiente e delle tradizioni della bassa pianura. A tale proposito Slow Food conferma l’impegno a promuovere le iniziative culturali e solidali, come la mensa popolare e l’attività della Quercia di Mamre a Treviglio, contro la lotta agli sprechi alimentari e per il diritto al cibo per tutti. Info su www.slowfoodbassabg.it

Il mais Spinato tra i campioni del rilancio del territorio

L’esperienza di Gandino finisce in un libro come esempio di “rigenerazione comunitaria” insieme al grano saraceno di Teglio, al vitigno urbano Pusterla di Brescia, all’asparago di Mezzago, allo stracchino all’antica di Corna Imagna e al bitto della Val Gerola

Gelatieri, dal Co.gel corso gratuito sulla gestione del punto vendita



Il Comitato gelatieri bergamaschi dell'Ascom offre ai propri associati un corso di aggiornamento dedicato alla gestione del punto vendita. Realizzato in collaborazione con Mec 3, si terrà lunedì 16 marzo

alle 13.30 nella sede di Iceberg, concessionario Carpigiani in via Pandini 6 a Bergamo. L'incontro punta i riflettori sul rapporto con i clienti con un programma che partendo da una panoramica sui prodotti e i bisogni, affronterà la gestione del magazzino, le iniziative di fidelizzazione e le promozioni e come coltivare le relazioni fino alla simulazione della gestione del reclamo. Per gli iscritti al Comitato il corso è gratuito, per i non associati il costo di partecipazione è di 50 euro. I posti disponibili sono 30, le iscrizioni si chiuderanno al raggiungimento del numero massimo. Per confermare la presenza occorre inviare un'e-mail all'indirizzo cogel@ascombg.it o telefonare al numero 035 213030.

Tortelli di magro con Scarola dei colli, ecco la ricetta di Bergamo per l'Expo



Arrivano le schede gastronomiche delle province lombarde, new entry dei cibi tipici locali, studiate per la vicinanza alla dieta Mediterranea, l'apporto energetico, di vitamine e micronutrienti. Il progetto é

delle Camere di Commercio di Milano, Bergamo, Monza, Lecco, Pavia, Varese in collaborazione con Università degli Studi di Milano. Le ricette si possono consultare nel ricettario globale di Expo. Per Bergamo la nuova ricetta è Tortelli di magro con scarola dei colli e pomodorini, per Milano il minestrone alla Milanese, per Monza tagliatelle fresche integrali con asparagi rosa di Mezzago De.Co all'olio di limone ed acciuga, per Pavia risotto con fagioli, per Varese mantecata di Carnaroli al Sebuino d'Angera glassata alla Formaggella del Luinese, per Lecco filetto di lavarello dorato con asparagi verdi e emulsione di capperi, bottarga di lavarello e olio e extra vergine di Perledo.

Quanto al capitolo export, nei primi 9 mesi del 2014, Milano ha esportato per un valore di 1,2 miliardi, Brescia, Bergamo, Mantova e Pavia per circa 400 milioni.

“La ristorazione – rileva Lino Stoppani, vicepresidente di Confcommercio Milano e presidente di Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi – è uno strumento fondamentale per valorizzare e promuovere il territorio anche per le eccellenze della produzione agricola lombarda. Il miglioramento dei rapporti all'interno della filiera agroalimentare risponde ad esigenze di qualità, tipicità, sostenibilità ambientale, salubrità e anche di convenienza, valori sui quali la ristorazione offre esperienza, competenze e interesse, non solo di natura economica”.

“Frutta e verdura – afferma Dino Abbascià, presidente del Sindacato dettaglianti ortofruttili di Confcommercio Milano e presidente di Fida, la Federazione nazionale Confcommercio dei dettaglianti dell'alimentazione – sono alla base di un'alimentazione salutare che da noi è diffusa nella vita di ogni giorno e che viene proposta tra i temi nutrizionali di Expo. L'agroalimentare italiano, nel totale delle sue esportazioni, vale circa 35 miliardi di euro e, come ho avuto occasione di rilevare ai recenti tavoli dell'Expo delle Idee all'Hangar Bicocca, possiamo raggiungere nell'agroalimentare,

vero 'petrolio' del nostro Pil, i 50 miliardi. In tutto questo la Lombardia, con le eccellenze dei suoi prodotti, ha un ruolo di capofila".

Vinitaly, 13 le aziende bergamasche in Piazza Valcalepio

Il Consorzio di Tutela rinnova la presenza al salone Veronese (in programma dal 22 al 25 marzo) con il proprio stand collettivo. Protagonisti anche i ristoratri e ogni giorno un evento speciale dedicato alle manifestazioni che interesseranno il territorio nei prossimi mesi

A San Pellegrino l'artista dei dolci "autoctoni"



È solo questione di tempo: state certi che prima o poi arriva una nuova idea golosa. Per Francesco Zurolo l'arte della pasticceria è strettamente legata alla prossima invenzione dolce o salata. Così, ad esempio, è nato il panettone a base di mele rigorosamente brembane, quello a base di castagne e noci o la colomba al melone retato di Calvenzano, che ora esporta anche all'estero: da Madrid alla Svizzera, fino alla Russia. Intuizioni che, sposando il prodotto bergamasco, diventano ricette ambasciatrici del territorio.

San Pellegrino è la culla di questo chef 39enne che attinge dalle sue origini campane (è sorrentino di nascita), ma poi sviluppa il suo iter del gusto nella nostra provincia, realizzando un mix di pasticceria nord-sud che non si arrende mai all'abitudine, senza trascurare la tradizione della sua terra d'origine: Francesco crea infatti quotidianamente dalla pastiera ai babà, dagli strufoli alle cassate, al limoncello.

Giambattista Gherardi, giornalista bergamasco tra gli ambasciatori del mais spinato, ha definito Zurolo "il talent scout della tipicità". Effettivamente, in questi anni l'uomo non si è mai risparmiato ospitando nel suo laboratorio dal melone alle castagne, alle mele, "cucendo" loro addosso la

ricetta giusta, capace di valorizzare un prodotto magari fino a quel momento trascurato. Ma l'aspetto più interessante è che Zurolo, con la sua passione, è riuscito a contagiare decine di giovani aspiranti pasticceri della Val Brembana. «Da anni sono docente all'Alberghiero di San Pellegrino – spiega -. Insegno cucina, ma soprattutto pasticceria e devo dire che i ragazzi mi seguono moltissimo. Rispetto a qualche anno fa sono più curiosi, hanno il gusto del particolare, si applicano con grande attenzione. Peccato che la tv deformi la professione di chef e pasticciere, creando un'immagine fasulla, tutta lustrini e paillettes, che li vorrebbe tutti star del piccolo-grande schermo, mentre chi fa questo mestiere conosce gli enormi sacrifici, gli anni trascorsi senza poter far ferie a Natale o Capodanno, lavorando giorno e notte, senza poter mai guardare l'orologio». Emblematica a questo proposito è la giornata tipo di Francesco durante le recenti festività natalizie: «Mi alzo attorno alle 3 del mattino per creare dolci e infornare – racconta – e non mi fermo più fino alle 9 di sera, perché poi ho i miei affezionati clienti del negozio (si chiama Gusto Dolce & Salato, ndr.), senza contare i pacchi regalo da confezionare e il servizio catering, che mi porta a proporre le mie specialità anche a molti chilometri da San Pellegrino».



Si diceva dei giovani: molti, i più promettenti, attraverso stage con l'istituto alberghiero, finiscono per un periodo direttamente nella bottega del loro docente: «Hanno grande entusiasmo – evidenzia – e non vedono l'ora di cimentarsi in nuove ricette. La pratica in negozio mette anche i ragazzi a contatto con la clientela, dosandone gli umori, i rilievi, i suggerimenti: è una grande palestra di vita, che, oltre ai miei suggerimenti, serve a loro per migliorare il lato tecnico e umano». Poi

naturalmente Zurolo consiglia a tutti di «viaggiare, per arricchire il proprio bagaglio di esperienze, proprio come ho fatto io prima di mettere le tende in Val Brembana. Sono stato da grandi maestri dal Giappone alla Germania, ho imparato l'arte del cioccolato a Vienna, nella terra della Sacher: per fare questo mestiere ci vuole una grande dose di umiltà e tanta curiosità, che ti permette di rubare tanti segreti, per poi cominciare a sperimentare anche in maniera autonoma». Da allora Zurolo ha iniziato a creare i suoi panettoni con prodotti autoctoni, che hanno subito raccolto consensi in valle, come l'ultima "creatura" dello scorso Natale, l'Arlecchino Light, composto da lievito madre, mele della Val Brembana e una miscela di farine di cereali. «L'ho chiamato Arlecchino in onore della maschera originaria proprio di questa terra e light – spiega -, perché ho usato zucchero integrale e miele. Le mele vengono candite nel loro sciroppo, con glassatura croccante e cottura nel legno». Ma il pasticciere campano-bergamasco guarda già alle prossime sfide: nel mirino ci sono dei biscotti con base zafferano. «Sto prendendo contatti con la Comunità montana, perché so che è nata una produzione in Valle molto incoraggiante», dice, e poi rivela un altro sogno che sta per avverarsi: «Grazie alla collaborazione con Aspan, l'azienda di Olmo al Brembo Mondo Asino e alla società Emozioni Orobie, sto mettendo a punto un'altra novità che credo risulterà interessante: i biscotti a base di latte d'asina, che risultano molto più leggeri e digeribili anche per chi ha intolleranze. È una sfida ambiziosa, visto anche l'alto costo delle materie prime, ma sono certo che alla fine, come è sempre accaduto, i consumatori apprezzeranno i miei sforzi».

I distillati di cereali: il whisky



Il mondo nel bicchiere in sei serate per offrire una panoramica dedicata a distillati e liquori celebri composti con ricette tradizionali di ogni luogo della terra, eredità di antiche pozioni curative e

dell'uso della fermentazione per conservare materie prime nutrienti. Li organizza la condotta Slow Food Valli Orobiche. Si inizia il 3 marzo, alle 20,30, con il Whisky con la conduzione di Claudio Riva, uno dei più grandi esperti e Docente Master of Food di Slow Food che parlerà dei "Distillati di cereali: il Whisky", inventato in Irlanda distillando mosto di cereali, probabilmente lo stesso da cui si ricavava la birra. Scotch, Irish, Bourbon, Rye, Sour Mash, Canadian, sono i nomi per indicare i differenti distillati di orzo, avena, frumento, segale e granoturco discendenti dall'antica uisge beatha, l'acquavite gaelica. Sono prodotti oggi in gran parte del mondo.

Costo: Soci Slow Food e Under 31 € 20,00; non ancora Soci € 35,00 compreso tessera Slow Food (da confermare)

Info e prenotazioni: condotta@slowfoodvalliorobiche.it – 335 336 334