

Mais “Nostrano Isola Bergamasca”, anche l’Ascom in campo per il rilancio



È
gia
llo
e
luc
ent
e
com
e
l’o
ro,
ma
val
e

molto di più: perché nutre, contiene sostanze salutari, ha un buon sapore e custodisce gelosamente in ciascuno dei suoi semi la storia e la tradizione di un pezzo della terra bergamasca. Il mais “Nostrano Isola Bergamasca” è infatti una varietà tipica dell’Isola, nato più di cento anni fa grazie all’introduzione di questa coltivazione da parte dei nobili Guido Finardi e Alessandro Roncalli, nell’area compresa fra i villaggi di Chignolo, Madone, Bottanuco, Suisio e Medolago. Nel 1916 entrambe le aziende vennero premiate per la qualità del “Nostrano dell’Isola”, che divenne poi oggetto di studio da parte della Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo, e subito comincia ad essere esportato.

Grazie alla lungimiranza di chi negli anni ha protetto e conservato la purezza del seme, si è potuto stendere un progetto di rilancio del prodotto come tipico dell’Isola Bergamasca, garantendo una filiera agro-biologica a km 0 con

un mais originato, selezionato, coltivato, macinato e trasformato in farina di qualità in loco, e infine commercializzato attraverso la creazione di un marchio di qualità DOP.



L'idea è partita da PromoIsola sulla spinta di Expo, che ha acceso i riflettori sul tema dell'alimentazione: ne è nato un protocollo d'intesa con Engim Lombardia, Scuola di formazione professionale con sede a Valbrembo e attività laboratoriale a Brembate Sopra. Gli studenti del corso di

Operatore agricolo, sotto la supervisione di un esperto ricercatore, si sono impegnati a coltivare il mais conservandone la purezza e migliorandone geneticamente la varietà, mentre con il sostegno di Ascom e della Camera di Commercio sono state coinvolte le aziende agricole operanti nell'Isola per la semina, la coltivazione e la raccolta della varietà, che attualmente viene trasformata in farina nel mulino Pennati di Medolago.

Infine la creazione del marchio ha visto il coinvolgimento di un'altra scuola professionale e cioè la Scuola d'Arte Applicata Andrea Fantoni, attraverso un concorso tra gli studenti del 3° anno del Liceo Artistico che ha portato alla scelta del marchio e le classi 5° del Centro Formazione Professionale per la creazione di manifesti e spot. Ora è in via di costituzione l'Associazione per la tutela e la valorizzazione delle varietà di mais dell'Isola Bergamasca.

PromoIsola sta lavorando anche con gli operatori del commercio alimentare e della ristorazione per la definizione di accordi mirati alla definizione di "alimenti" realizzati con questa farina, al fine di individuare "piatti tipici con farina Nostrano Isola Bergamasca" e "dolci con farina di Nostrano

Isola Bergamasca". Oltre alla classica polenta fatta con farina integrale e farina bramata, infatti, dal mais Nostrano Isola bergamasca si ottiene anche la farina fioretto che viene utilizzata per biscotti, birra, barrette nutrizionali, fiocchi di cereali, dolci, gelati e altro ancora.



Il Mais Nostrano
Isola Bergamasca

“Siamo felici di ospitare e di aver collaborato, tramite il nostro ufficio Marketing territoriale, alla presentazione di questa eccellenza bergamasca – dichiara il presidente della Provincia Matteo Rossi -. Il mais Nostrano dell’Isola è un prodotto significativo non soltanto per la sua particolare storia, ma anche perché rappresenta alla perfezione Bergamo nel principale cibo che viene creato con il mais, la nostra amata polenta. Da Expo in poi abbiamo lavorato moltissimo sul tema dell’agricoltura sostenibile come via per lo sviluppo territoriale; fondamentale è la capacità di mettere in rete tutti i soggetti, dai giovani studenti agli agricoltori, dai commercianti fino ai ristoratori, il che ha consentito a PromoIsola di dare vita a un progetto vincente”.

Dal “Senatore Cappelli” al mais bianco, a Calvenzano la sfida è bio

L'Azienda agricola Fontana produce cereali selezionati che si trovano solo al mercato. Fiore all'occhiello sono anche fagioli, piselli e ceci, essiccati e macinati a pietra, privi di bucce e ideali per vellutate da preparare in tempi rapidi. Il tutto senza l'utilizzo di sostanze chimiche

L'allarme di Coldiretti: “Italia invasa dal riso straniero”



Dall'aumento del 489% degli arrivi dal Vietnam al 46% dalla Thailandia, mai così tanto riso straniero è arrivato in Italia come nel 2016, con una vera invasione da Oriente da cui proviene quasi la metà delle importazioni. E' quanto emerge

da un'analisi della Coldiretti su dati Istat dalla quale si evidenzia che, nell'anno appena trascorso, è stato registrato un aumento record del 21% delle importazioni che ha fatto scattare ben 12 allerte sanitarie da contaminazione per il riso e i prodotti a base di riso da Paesi extracomunitari in Europa secondo i dati del sistema di allarme rapido comunitario (RASFF). Le partite “fuorilegge” pericolose per la

salute dei cittadini – sottolinea la Coldiretti – riguardano la presenza irregolare di residui antiparassitari, di aflatossine cancerogene o altre tossine oltre i limiti, infestazioni da insetti, livelli fuori norma di metalli pesanti o la presenza di OGM proibiti in Italia e in Europa. Un pericolo per i consumatori che si estende a livello comunitario dove nell'ultima campagna di commercializzazione – precisa la Coldiretti – è stato raggiunto il record di importazioni con l'ingresso in Europa di 1.380.000 tonnellate di riso lavorato, di cui 370.000 dai Paesi Meno Avanzati. Ormai i due terzi delle importazioni – precisa la Coldiretti – non pagano più dazi a causa dell'introduzione da parte dell'Ue del sistema tariffario agevolato per i Paesi che operano in regime EBA (tutto tranne le armi) a dazio 0. Una misura che finisce in realtà per favorire le multinazionali del commercio senza ricadute concrete sugli agricoltori locali che subiscono peraltro lo sfruttamento del lavoro anche minorile e danni sulla salute e sull'ambiente provocati dall'impiego intensivo di prodotti chimici vietati in Europa.

L'Italia – sottolinea la Coldiretti – è ancora il primo produttore europeo di riso su un territorio di 237mila ettari con un ruolo ambientale insostituibile e opportunità occupazionali, ma la situazione sta precipitando e a rischio c'è il lavoro per oltre diecimila famiglie tra dipendenti e imprenditori di lavoro nell'intera filiera. Le importazioni sconosciute di riso lavorato Indica dall'Oriente stanno facendo crollare la produzione in Italia dove – spiega ancora la Coldiretti – le semine si spostano sulla varietà japónica con gravi squilibri di mercato che spingono nello stato di crisi anche questo segmento produttivo. Il riso Made in Italy è una realtà da primato per qualità, tipicità e sostenibilità che va difesa – secondo la Coldiretti – con l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza, la pubblicità dei nomi delle industrie che utilizzano riso straniero e attraverso interventi comunitari tempestivi ed efficaci nei confronti delle importazioni incontrollate, che prevengano il rischio di

perdite economiche per i nostri risicoltori e non agiscano quando i danni si sono già verificati. In tal senso, la clausola di salvaguardia, già rifiutata dalla Ue senza una quantificazione evidente dei danni, dovrebbe essere applicata con una procedura più efficace dalla Ue.

Perché Bergamo è la culla della pasta ripiena



Celestino Colleoni

Qualche peccatuccio di cui fare ammenda il vescovo-conte Attone, reggente di Bergamo dal 1058 al 1075, doveva con certezza averlo sulla coscienza. Fu così che nel settembre del 1072, preavvertendo forse l'incombente epilogo delle sue vicende terrene, il prelado decretò che i canonici delle due cattedrali di cui la città era dotata – quella di San Vincenzo, all'epoca la più cospicua, e la prepositurale di Sant'Alessandro – ad ogni anniversario della sua scomparsa

fossero tenuti a recitare l'ufficio dei morti. Oltre che con la celebrazione del mattutino, del vespro e della *missa pro defunctis*, i religiosi dovevano onorare la ricorrenza imbandendo un lauto banchetto cui avrebbe preso parte anche un centinaio di poveri. Non facendo cieco affidamento sulle benemerenze morali acquisite e sulla postuma gratitudine del clero locale, Attone si premurò di assicurare alle proprie volontà un quanto più diligente adempimento disponendo nel testamento che le rendite dei possedimenti avuti ubicati in Romano, Martinengo e Brembate Superiore fossero da destinarsi ai sacerdoti in forza alle due pievi. Confidando ancor meno nel disinteresse dei pari grado verso la sfera dei benefici temporali, il metropolita elevò divieto ai suoi successori al seggio vescovile di Bergamo, nonché all'arcidiacono di San Vincenzo ed al prevosto di Sant'Alessandro, di allungare le mani sulle prebende contemplate nel lascito. A punizione di chi avesse trasgredito le sue disposizioni, il morituro evocava l'eterna dannazione in compagnia di Giuda traditore, combinata alle iatture enumerate nel salmo 108. Incombendo queste ultime per lo più sulla discendenza, v'è per giunta da presumere che il disponente nutrisse più di un dubbio a riguardo dell'inappuntabile osservanza del voto di castità da parte dei destinatari delle sue ammonizioni.

Dalla fin eccessiva foga dell'anatema del prelado, di cui tutto si può affermare tranne che non conoscesse i suoi polli, traspare un moto di impotente rassegnazione. E poco sorprende leggere nella *Historia quadripartita di Bergamo*, pubblicata all'inizio del seicento da Celestino Colleoni, che più di un vescovo, nei decenni successivi alla morte di Attone, trovò il modo di arraffare i benefici devoluti in lascito ai canonici di San Vincenzo e di Sant'Alessandro. Le volte in cui non si ritrovavano con un pugno di mosche in mano, questi ultimi si vedevano assegnare, ad indennizzo dell'indebita sottrazione, una dozzina di castrati – ovini le cui carni godettero di grande popolarità lungo l'intero corso dell'età di mezzo – o una fornitura di generi di prima necessità tra i quali, come

attestato da un documento del 1187, *farina e oua per far rafioli*. Se di trascurabile importanza nella ricostruzione delle vicende di Bergamo, gli episodi riferiti da fra' Celestino rivestono un interesse straordinario per la storia della gastronomia. Quella risalente alla fine del XII secolo è infatti una delle più antiche testimonianze medievali che attestano la preparazione di paste ripiene in Europa. Dalle carte del cronista non è purtroppo dato di apprendere con quale denominazione fossero originariamente designati gli antichi tortelli, e se l'appellativo evidenziasse alcun legame lessicologico con il termine *casoncello* – il cui utilizzo è ampiamente documentato due secoli più tardi. Non pare comunque del tutto casuale che le prime evidenze (a.d. 1170) d'esistenza del *calisone* – probabile progenitore del raviolo bergamasco (vedasi [Affari di Gola del luglio 2016](#)) – risalgano giusto agli anni nei quali le dispense dei complessi prepositurali di San Vincenzo e di Sant'Alessandro venivano rifornite di farina ed uova per preparare la sfoglia.

Grazie alla compunzione del vescovo Attone ed alla cupidigia dei suoi successori, si rendono dunque disponibili elementi in forza dei quali la data di nascita del *casoncello* potrebbe essere riaggiornata dall'anno 1386, contemplato nelle cronache di Castello Castelli, al 1187 indicato da fra' Celestino. Quel che è ancor più certo, vagliando le note del meticoloso cappuccino, è che la città di Bergamo sia irrefutabilmente da ascrivere fra le storiche culle della pasta ripiena.

**«Carote, datterini,
zafferano: così il gelato
diventa un alleato della
salute»**

Candida Pelizzoli, della gelateria Oasi di Badalasco, è una maestra, riconosciuta dal Gambero Rosso, del gelato funzionale. Ecco come nascono i suoi gusti

**Milano, un fine settimana per
scoprire tutti i gusti del
cioccolato**



M
i
l
l
a
n
o
o
s
p
i
t
a
,
f
i
n
o
a

Il 12 febbraio, il più importante evento dedicato al cioccolato e alle sue eccellenze. Il Salon du Chocolat ritorna al MiCo Portello con un programma ricco di novità e di personaggi internazionali che hanno reso questo prodotto famoso. 80 gli espositori (contro i 40 della scorsa edizione), 111 gli eventi e, soprattutto, una crescita del 236% dei biglietti venduti. Ernst Knam, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Iginio Massari, Davide Oldani, Davide Comaschi, Andrea Besuschio sono solo alcuni dei nomi dei protagonisti che animeranno i palchi della manifestazione, con show cooking, presentazioni di libri e incontri con il pubblico. Tra gli showcooking, una menzione particolare va a "L'albero dell'amore", un happening artistico, in programma sabato, alle 11. Durante questo intervento, lo Chef Knam realizzerà un vero e proprio quadro con tecniche diverse, tra cui l'applicazione di cioccolato, la spennellatura, lo spruzzo con aerografo e pistola e la tecnica "dripping", resa nota dall'artista Jackson Pollock. Verranno inoltre applicati degli stencil, realizzati in pasta frolla al cioccolato, che saranno poi distribuiti al pubblico dopo la

finalizzazione dell'opera. Alle 19.15 il Salon du Chocolat di Milano presenterà la "Chocolate Gallery" una sfavillante sfilata di abiti in cioccolato firmati dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) realizzati in collaborazione con 12 stilisti internazionali, studenti della NABA-Nuova Accademia di Belle Arti Milano.

Quest'anno al Salon du Chocolat saranno presenti i due paesi principali produttori di cacao, il Perù e il Camerun, con stand informativi e didattici e una selezione dei loro prodotti. Inoltre ci sarà il "Villaggio Bean to Bar", uno spazio a cura di Fermento Cacao. Il "From Bean to Bar" è il modo di dire nel mondo che racconta come si produce il cioccolato, dal seme di cacao alla trasformazione e lavorazione in tavoletta. All'interno di quest'area saranno presenti i protagonisti delle piantagioni dei diversi paesi produttori che spiegheranno le qualità, l'attenzione e la lavorazione della materia prima che permettono la trasformazione del cacao in cioccolato. Presso l'area ChocoFocus a cura di Compagnia del Cioccolato, Gilberto Mora farà degustare diverse tipologie di cioccolato in percorsi esperienziali suddivisi in 5 incontri al giorno e domenica 12 febbraio sul palco centrale consegnerà il premio Tavoletta d'Oro, gli oscar al cioccolato italiano di qualità.

Per festeggiare San Valentino la Chocolate Academy Milano realizzerà il Giardino dell'Amore; il luogo migliore dove suggellare il proprio sentimento con uno scatto fotografico professionale e gustare un gelato al cioccolato offerto dai grandi gelatai della prima accademia italiana dedicata al cioccolato. Per la prima volta al Salon du Chocolat ci sarà anche uno spazio tutto dedicato al mondo vegan con la partecipazione di Ghita Academy dello chef Simone Salvini, che nasce nel contesto più ampio della Funny Veg Academy, scuola di cucina vegetale. In calendario tre show cooking dedicati alla cucina vegana, a cura di Stefano Broccoli, di Giuseppe Tortorella e dello stesso Simone Salvini. Un focus innovativo

è dedicato alla cucina Raw con l'esperta Emanuela Caorsi che dedicherà una ricetta crudista, in cui il valore nutrizionale dei singoli ingredienti, non cucinati ma solo assemblati, viene conservato interamente. L'Associazione Maestro Martino, presieduta da Carlo Cracco metterà alla prova alcuni dei suoi talenti più noti come Paolo Griffa, Lorenzo Lavezzari, Andrea Provenzani. Sabato alle ore 15.00 lo stesso chef Carlo Cracco presenterà al pubblico presente il suo ultimo libro "È nato prima l'uovo o la farina?", dopo l'incontro, l'autore sarà disponibile a firmare le copie. Il cioccolato è un alimento sano e se consumato in maniera corretta può essere considerato un SuperFood. Per questo motivo è importante spiegarne alle famiglie e ai bambini tutti i segreti.

www.salonduchocolat.it

Olio extravergine d'oliva, ecco gli errori più comuni a tavola



Se un tempo era il vino a dover essere studiato da *enologi* e giudicato dai sommelier in base alle caratteristiche organolettiche, oggi è l'olio extra vergine di oliva a richiedere un'accurata selezione, per esaltare tutte le sue proprietà. Ma gli italiani lo conoscono veramente? Ben il 78% degli abitanti del Bel paese ammette di non saper abbinare l'olio extra vergine di oliva al cibo. "L'oro verde del

Mediterraneo” ha un ruolo definito nella cultura culinaria italiana, ma accade che soprattutto a casa, non venga utilizzato nel modo giusto. Come sostiene l’ANAP00 – Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva – per ogni tipologia di alimenti corrispondono determinati oli che ne esaltano la qualità. Dalla Sicilia, alla Puglia fino all’Umbria, l’Italia rappresenta da sempre uno dei massimi produttori d’olio extra vergine di oliva. Secondo la mitologia, fu Atena a piantare il primo ulivo sulla Terra, albero che per millenni avrebbe dato con i suoi frutti un succo adatto alla preparazione di cibi, alla cura del corpo e alla guarigione delle malattie. Ma quali sono gli errori più comuni che fanno gli italiani con questo prodotto? Utilizzare sempre lo stesso tipo di olio (82%) e pensare che l’olio amaro sia di cattiva qualità (76%). È quanto emerge da uno studio condotto da Casa Coricelli, l’osservatorio sulle tendenze nel mondo dell’olio, condotto mediante la metodologia WOA (Web Opinion Analysis) su circa 2500 italiani e su panel di 80 esperti tra cui chef e assaggiatori professionisti d’olio, attraverso un monitoraggio online sui principali social network, blog, forum e community dedicate al settore per capire che rapporto hanno gli italiani con l’olio.

“Nella cultura culinaria italiana l’olio extra vergine di oliva è molto importante, perché esalta i sapori e completa tutti i nostri piatti – afferma Marina Solinas, assaggiatrice professionista di una delle più importanti organizzazioni di settore. Può essere utilizzato sia in cottura, perché non copre i sapori, ma soprattutto a crudo, perché esalta le verdure come l’insalata, ma anche la zuppa di legumi, la carne e il pesce grigliati. L’utilizzo a crudo alla fine di una cottura serve per esaltare il piatto ed è importantissimo utilizzare l’olio giusto. In cottura non deve mai essere utilizzato ad altissime temperature, per non raggiungere il punto di fumo. È una regola generale. Lo studio e la cultura dell’olio extra vergine di oliva sono molto importanti e non devono essere trascurati. Dagli Stati Uniti al Canada fino a

Cile, Taiwan e Giappone ogni anno le Organizzazioni finalizzate alla formazione di assaggiatori ricevono tantissime persone che arrivano da tutto il mondo per studiare le caratteristiche di questo prodotto. Possiamo dire che la cultura dell'olio è diventata internazionale".

Ma gli italiani conoscono effettivamente l'olio di oliva? Il 78% gli italiani non sa distinguere tra le varie tipologie di olio extra vergine di oliva disponibili sul mercato. Se non fosse per l'etichetta, che molti non guardano, le differenze che caratterizzano un olio rispetto all'altro non verrebbero percepite da quasi nessuno. Ben il 65% pensa che l'olio extra vergine venga ottenuto da una semplice spremitura, mentre la maggior parte subisce dei processi attenti e accurati non solo di filtrazione, ma soprattutto di combinazione tra varie tipologie di extra vergine al fine di creare la "ricetta" scelta. Infine il 48% degli italiani non conosce l'effetto negativo della luce e del calore sull'olio. Per questo molte volte lo tengono a breve distanza dal piano cottura, rovinando in parte il prodotto.

Ma quali sono i principali errori che commettono? L'errore più comune è quello di utilizzare sempre lo stesso tipo d'olio (82%). In cottura per saltare le patate, a crudo sull'insalata, sulla carne rossa o sul pollame, utilizzare l'olio sbagliato rischia di rovinare un prodotto di qualità se usato in cottura, e rischia di essere sprecato se leggero e abbinato a gusti forti. Un altro grave errore degli italiani è pensare che un olio amaro sia cattivo (76%), perché ritenuto sgradevole al palato. Al contrario l'olio extra vergine amaro è indice di qualità e personalità. Pensare che l'olio extra vergine di oliva non faccia bene, perché troppo grasso (65%) è un altro degli errori più comuni. L'olio infatti è un grasso allo stato puro, per cui non esistono oli leggeri e oli pesanti nel senso calorico del termine: ogni olio sviluppa 900Kcal per 100gr di prodotto. Ma l'olio di oliva, rispetto ad un olio di semi ad esempio, oltre ad essere nutriente, è

salutare e naturale. viene spremuto meccanicamente e quando esce dal percorso estrattivo è "vivo", è praticamente un succo di frutta. Il suo effetto sul nostro corpo è totalmente benefico.

Ma quali sono i trucchi per conservare perfettamente l'olio extra vergine di oliva? Per il 78% degli esperti l'aspetto più importante è il contenitore, che deve essere in vetro scuro. Nella conservazione dell'olio d'oliva il problema principale è l'irrancidimento, dovuto alle reazioni di degradazione ossidativa. Per questo motivo si sono affermate le bottiglie in vetro scuro, perché capaci di schermare in parte gli effetti negativi della luce. Al secondo posto, per mantenere inalterata la qualità del prodotto, è fondamentale tenerlo alla larga da fonti di luce (75%), perché accelera le reazioni di degradazione ossidativa e allo stesso tempo da fonti di calore (72%). L'olio extra vergine d'oliva va conservato in luoghi freschi e asciutti, in ambienti con escursioni termiche non eccessive (con temperatura compresa tra i 15 e i 20°C). In questa situazione la qualità del prodotto resta integra.

I consigli degli esperti

Olio extra vergine di oliva fruttato leggero, dolce

E' un olio equilibrato, come ad esempio l'olio ligure, fruttato, ma dolce. Si può abbinare a qualsiasi tipo di pesce dal sapore delicato.

Olio extra vergine di oliva fruttato medio

Se andiamo sulla carne bianca andiamo su un medio fruttato, non qualcosa di troppo amaro, però utilizziamo un olio a metà di questa scala. Si può usare anche sul pesce, ma magari più saporito come salmone, cernia, oppure del formaggio come le caciotte. Può essere legato anche ai dolci, come la cioccolata fondente.

Olio extra vergine di oliva fruttato intenso, amaro

Se saliamo ancora con il fruttato possiamo pensare ad una zuppa di legumi o a della carne rossa grigliata. La fiorentina si abbina perfettamente con un olio pugliese. Se utilizziamo un tipico olio ligure il suo sapore si spegne: sarebbe uno spreco. Se invece utilizziamo un olio più fruttato e più amaro, che non è mai da considerarsi un difetto, anzi è molto più salubre, allora va bene sulle carni rosse.

Olio extra vergine di oliva fruttato aromatico

Ideale per i primi piatti: si tratta di un olio particolare, tipo l'olio siciliano, con un fruttato aromatico e mediamente tendente all'amaro. Quello più dolce sarebbe sprecato perché non si sentirebbe. Se ci sono le verdure nel piatto serve qualcosa di più aromatico, con più profumo che possa valorizzarle.

Marron glacé, uno su due in Europa è made in Bergamo

La Italcanditi Vitalfood di Pedrengo produce la metà delle preziose castagne glassate consumate nel Vecchio Continente. «Leader del mercato grazie a prezzi e qualità»

Settimana della Birra Artigianale, aperte le adesioni all'evento nazionale

Birrifici, locali e shop possono partecipare gratuitamente alla manifestazione per la promozione delle produzioni di qualità, in programma dal 6 al 12 marzo

Osio Sotto, il ristorante “La Braseria” diventa anche macelleria



Lo chef Luca Brasi

Raccogliendo la sfida di una proposta gastronomica quanto più al passo con i tempi, cioè versatile e personalizzata, ma sempre condotta sotto l'insegna della qualità, la Braseria di Osio Sotto ha inaugurato la nuova macelleria – posta all'ingresso della sala del ristorante – dove proporre alla clientela l'acquisto delle sue carni pregiate. Chianina, Blonde d'Aquitaine, Fassona, Aberdeen Angus, 100% Wagyu,

Scottona Bavarese: queste le pregiate razze bovine, che rappresentano il fiore all'occhiello delle carni servite al ristorante e che da oggi sono in vendita alla Braseria. Si tratta di carni che provengono da allevamenti prevalentemente biologici, con capi allevati al 90% in Italia e carni fatte frollare per un minimo di 60 giorni direttamente nelle due grandi celle frigorifere, che rappresentano l'indimenticabile biglietto da visita della Braseria. Di queste carni in vendita saranno disponibili i tagli più prestigiosi: tra i quali la Costata, la bistecca Fiorentina, il Filetto e il Controfiletto. Ad ampliare l'offerta, lo chef Luca Brasi – cuoco già insignito della stella Michelin con La Lucanda – propone numerosi piatti che verranno da lui cucinati e che saranno disponibili attraverso un servizio d'asporto in grado di restituire nelle case, in famiglia o tra amici, tutto il sapore di quei piatti di carne che hanno reso celebre il suo ristorante. Disponibili in pratiche confezioni sottovuoto, la Fracosta di Wagyu laccato, il Reale di Fassone all'extravergine di oliva, l'Ossobuco in gremolada, la celebre Tartare della Braseria rigorosamente battuta al coltello. Oltre al Bollito misto che si cucina su prenotazione e insieme a tanti altri piatti proposti a rotazione o cucinati su richiesta del cliente.



Anche i salumi di qualità costituiscono una delle novità dell'offerta della Macelleria della Braseria. Tra questi la bresaola di Wagyu, il Prosciutto Crudo di Marco d'Oggiono, il Salame Nostrano Bergamasco (e a completare il tutto anche gli eccellenti formaggi Fantino). La

Macelleria della Braseria è aperta tutti i giorni – 7 giorni su 7 – all'interno del ristorante. Ed è a disposizione dei

clienti con orari quantomai flessibili: dalle 9 alle 14.30. E dalle 17.30 alle 23.00. Mentre solo il sabato dalle 16 alle 23. I cuochi della Braseria, sempre presenti, presiederanno le operazioni di taglio e raccoglieranno le ordinazioni dei clienti. Illustreranno i piatti disponibili e le novità che costantemente ampliano la carta della cucina d'asporto; e al tempo stesso sono disponibili per realizzare i desideri dal cliente. «Voglio cucinare i piatti che amo e che fanno parte della nostra storia e tradizione – dichiara lo chef Luca Brasi – ma che difficilmente oggi si riescono ancora a preparare a casa. Si tratta di piatti che necessitano di cotture lunghe o di un impegno forse eccessivo per i nostri tempi frenetici. Ma proprio per questo un vero bollito o un buon brasato riescono ancora a scaldare il cuore. Credo nelle carni che seleziono, conosco l'intera filiera produttiva e intendo offrire a ogni cliente curioso, ma soprattutto goloso, quella gioia che provo io stesso a casa, quando con la mia famiglia gusto una carne eccezionale cucinata come si deve».

La Braseria

Tel: 035.808692

info@la-braseria.com

via Risorgimento 17

Osio Sotto (Bergamo)