

L'architetto, l'antiquaria e la passione per le torte: ecco DuLciS

Ad Almé Laura Crotti e Simona Sai hanno dato vita a un laboratorio di pasticceria che vanta già collaborazioni con noti ristoranti bergamaschi. «La nostra idea di dolce? È quella della classica torta italiana e della pasticceria tradizionale, ma al tempo stesso ci piace adattare qualche preparazione alle novità proposte dal cake design»

“Tilde”, a Treviglio il panettiere che rilancia i grani antichi

Simone Conti, laurea in Lingue a Bergamo e in Editoria a Londra, ha aperto a Castel Cerreto un laboratorio di panificazione artigianale. Pasta madre, grani locali e lunghe fermentazioni sono i segreti della sua produzione. «I prodotti arrivano da aziende che praticano un'agricoltura in piccola scala e senza pesticidi. Il glutine è limitato e nella macinatura vengono tutte le proprietà nutritive originali»

Quante cantonate sulla storia del riso. Pure Cracco ne ha presa una

“Chi non conosce le celebri piantagioni siciliane di riso?”, l’ironia dello dello chef nel riprendere un concorrente di Hell’s Kitchen. Eppure il riso è profondamente radicato nella tradizione culinaria di quasi ogni angolo del nostro paese

Prodotti locali e un nuovo raviolo, il Convivium celebra la Val Brembana

Venerdì 25 novembre all’albergo Papa di San Pellegrino il debutto del Capel de Monega, accompagnato dall’expo delle chicche del territorio

Il Topinambur trova “casa” a Fontanella

L’imprenditrice agricola Elisabetta Ravani è la prima nella Bergamasca a coltivare il tubero. La raccolta è iniziata a ottobre e proseguirà fino a primavera

Capel de Monega, un raviolo “brevettato” in omaggio alla Val Brembana



Andrew Regazzoni e il collega Ludovico Pozzi, ideatore del primo Capel de Monega

Una valle racchiusa in un raviolo! È la sfida di Andrew Regazzoni, chef 41enne di San Pellegrino, che, convinto dell'importanza della gastronomia per raccontare e promuovere un territorio, ha voluto offrire alla sua Val Brembana un nuovo biglietto da visita goloso. Per farlo non ha lasciato nulla al caso. Ha infatti registrato all'Ufficio brevetti e marchi della Camera di Commercio di Bergamo nome, forma e ingredienti del piatto, lo ha corredato di tabella nutrizionale, curata dal nutrizionista Vito Traversa, e di

un'immagine firmata dall'illustratore Stefano Torriani.

Si chiama "Capel de Monega", tradotto dal dialetto "cappello di monaca". È una pasta ripiena che, come dice il nome, ricorda nella forma i copricapi dalle larghe falde di alcuni ordini religiosi. All'interno un cuore di magro fatto di patate, barbabietole, formaggio di monte stagionato, mostarda di Cremona (unico sconfinamento fuori provincia per trovare la nota acida necessaria a chiudere il gusto) e burro di malga. «È un omaggio alle produzioni e tradizioni del territorio – spiega Regazzoni -. Le patate, un tempo tipiche delle nostre montagne, di Carona in particolare, sono quelle della cooperativa sociale Ca' Al del Mans di Serina, le barbabietole, che danno il caratteristico colore rosa al ripieno, vengono dalla Valle di Astino, il formaggio di monte è quello stagionato tre anni della latteria sociale di Valtorta e la pasta è fatta con poche uova, secondo l'uso bergamasco. Il mio consiglio è di servirlo su una fonduta di Taleggio o Branzi, anche aromatizzata con erbe».



Il raviolo brembano Ccapel de Monega

Il Capel de Monega è già nella carta di alcuni ristoranti e rifugi, ma verrà presentato ufficialmente venerdì 25 novembre nella serata "Convivium" organizzata da Regazzoni all'albergo Papa di San Pellegrino, dove lavora e dove per l'occasione ha riunito aziende, anche piccolissime, della Valle Brembana con i loro prodotti ed un gruppo di chef del territorio che li elaboreranno sul momento in versione finger food, prima di passare a tavola e gustare il raviolo.

«La ricetta risale ai primi anni Novanta – racconta lo chef -. L’ha messa a punto un amico e collega, Ludovico Pozzi, che oggi lavora al Niniva di Almè. Quando l’ho assaggiato, circa cinque anni fa, mi è sembrato un buon prodotto ed ho cercato, d’accordo con lui, un modo per valorizzarlo». «La scelta di tutelarlo con un marchio non è legata a fini commerciali – precisa -, ma alla volontà di fissare in maniera precisa come è fatto e come è nato. Sino ad ora lo abbiamo lasciato volentieri “in eredità” nei locali dove siamo passati e potrà anche darsi che verrà copiato. Non ci importa. Per noi quest’operazione serve ad affermare che in Val Brembana ci sono prodotti di eccellenza ma anche idee, professionalità e determinazione per farli apprezzare. Un modo per dare una mano al territorio con ciò che noi cuochi sappiamo fare».

È bergamasco il terzo miglior formaggio al mondo

Il Gongorzola Dolce Dop di Arrigoni terzo assoluto ai World Cheese Awards di San Sebastian. Buoni risultati anche per gli altri bergamaschi

Grumello, da venerdì a

domenica torna la magia del cioccolato



Lo scorso anno circa 10mila visitatori si sono fatti conquistare da un mondo fatto di cioccolato, magia e giochi. Quest'anno Chocolab fa il bis e torna al palafeste di Grumello del Monte (via Kennedy, 70) da venerdì 11 a domenica 13 novembre. La manifestazione, a ingresso gratuito, propone degustazioni di diversi tipi di cioccolato, spazi per bambini ed intrattenimenti, giocolieri, spettacoli e persino dimostrazioni di massaggi al cioccolato. L'obiettivo è coinvolgere tutte le fasce d'età con proposte a tema, dai laboratori interattivi per i più piccoli alle iniziative per ragazzi, agli abbinamenti, per gli adulti, di birra e passito. Insomma un week end interamente dedicato al cioccolato, da assaggiare e acquistare in tutte le sue forme. L'evento quest'anno si aprirà con una grande festa il venerdì dalle 19 alle 22. Durante tutto il week end sarà possibile pranzare e cenare all'interno della manifestazione. Sabato e

domenica l'apertura è dalle 10 alle 22. L'appuntamento è organizzato da 3Mendi che, sempre a Grumello ma in piazza Camozzi, propone anche, il 19 e 20 novembre, la prima edizione di "Sapori d'autunno" dedicato ai prodotti enogastronomici più tipici della stagione.

info@3mendi.it

La svolta della Regione: «Basta prodotti tipici, è ora dei prodotti distintivi»

Secondo l'assessore all'Agricoltura Gianni Fava: «Al consumatore non interessa che lo hai sempre fatto, ma che lo hai fatto solo tu». E l'internazionalizzazione è una strada obbligata, «ma non per tutti»

Cusio, due giorni dedicati all'antico mulino e al mais

della Val Brembana

Sabato 22 e domenica 23 ottobre iniziative e degustazioni per far conoscere la storica opera, ancora funzionante