

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.

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)

Latte: è ufficiale, via libera all'etichetta Made in Italy



Storico via libera all'indicazione di origine obbligatoria per il latte e i prodotti lattiero-caseari che pone finalmente fine all'inganno del falso Made in Italy con tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia che sono

stranieri, così come la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero, senza che questo sia stato fino ad ora riportato in etichetta. E' quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nell'annunciare la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale n.15 del 19 gennaio 2017 del decreto "Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 firmato dai ministri delle Politiche Agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda. Un provvedimento – sottolinea Moncalvo – fortemente sostenuto dalla Coldiretti che rappresenta un importante segnale di cambiamento a livello nazionale e comunitario. Il via libera – continua Moncalvo – risponde alle esigenze di trasparenza degli italiani che secondo la consultazione pubblica online del Ministero delle politiche agricole, in più di 9 casi su 10, considerano molto importante che l'etichetta riporti il Paese d'origine del latte fresco (95%) e dei prodotti lattiero-caseari quali yogurt e formaggi (90,84%), mentre per oltre il 76% lo è per il latte a lunga conservazione.

Il provvedimento riguarda – sottolinea la Coldiretti – l'indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari e prevede l'utilizzo in etichetta delle seguenti diciture:

1. a) "Paese di mungitura": nome del Paese nel quale è stato munto il latte;

2. b) “Paese di condizionamento o di trasformazione”: nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato.

Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato o trasformato, nello stesso Paese, l’indicazione di origine può essere assolta con l’utilizzo della seguente dicitura: “origine del latte”: nome del Paese. Se invece le operazioni indicate avvengono nel territorio di più Paesi membri dell’Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate – precisa la Coldiretti – le seguenti diciture: “latte di Paesi UE” per l’operazione di mungitura, “latte condizionato o trasformato in Paesi UE” per l’operazione di condizionamento o di trasformazione. Infine qualora le operazioni avvengano nel territorio di più Paesi situati al di fuori dell’Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le seguenti diciture: «latte di Paesi non UE» per l’operazione di mungitura, «latte condizionato o trasformato in Paesi non UE» per l’operazione di condizionamento o di trasformazione. Per le violazioni si applicano le sanzioni di cui all’art. 4, comma 10, della legge 3/2/2011, n. 4. Il provvedimento è scaturito dalla guerra del latte scatenata lo scorso anno dalla Coldiretti contro le speculazioni insostenibili sui prezzi alla stalla e sta portando ad un sostanziale aumento dei compensi riconosciuti agli allevatori senza oneri per i consumatori. 1,7 milioni di mucche da latte presenti in Italia ma anche pecore e capre possono finalmente mettere la firma sulla propria produzione di latte, burro, formaggi e yogurt che – sottolinea la Coldiretti – è garantita da livelli di sicurezza e qualità superiore grazie al sistema di controlli realizzato dalla rete di veterinari più estesa d’Europa, ma anche ai primati conquistati a livello comunitario con la leadership europea con 49 formaggi a denominazione di origine realizzati sulla base di specifici

disciplinari di produzione. L'obbligo di indicare l'origine in etichetta – continua la Coldiretti – salva dall'omologazione l'identità di ben 487 diversi tipi di formaggi tradizionali censiti a livello regionale territoriale e tutelati perché realizzati secondo regole tramandate da generazioni che permettono anche di sostenere la straordinaria biodiversità delle razze bovine allevate a livello nazionale.

Il provvedimento entrerà in vigore pienamente dopo novanta giorni dalla pubblicazione avvenuta il 19 gennaio anche se sarà possibile, per un periodo non superiore a 180 giorni, smaltire le scorte delle confezioni con il sistema di etichettatura precedente. L'obbligo di indicare in etichetta l'origine è una battaglia storica della Coldiretti che con la raccolta di un milione di firme alla legge di iniziativa popolare ha portato all'approvazione della legge n.204 del 3 agosto 2004. Da allora molti risultati sono stati ottenuti anche in Europa ma – continua la Coldiretti – l'etichetta resta anonima per circa 1/3 della spesa dai salumi ai succhi di frutta, dalla pasta al latte a lunga conservazione, dal concentrato di pomodoro ai sughi pronti fino alla carne di coniglio. Due prosciutti su tre venduti come italiani, ma provenienti da maiali allevati all'estero, ma anche un pacco di pasta su tre è fatto con grano straniero senza indicazione in etichetta, come pure i succhi di frutta o il concentrato di pomodoro dalla Cina i cui arrivi sono aumentati del 379% nel 2015 per un totale di 67 milioni di chili, secondo la Coldiretti. L'Italia sotto il pressing della Coldiretti ha fatto scattare il 7 giugno 2005 l'obbligo di indicare la zona di mungitura o la stalla di provenienza per il latte fresco e il 17 ottobre 2005 l'obbligo di etichetta per il pollo Made in Italy mentre a partire dal 1° gennaio 2008 l'obbligo di etichettatura di origine per la passata di pomodoro. A livello comunitario – continua la Coldiretti – il percorso di trasparenza è iniziato dalla carne bovina dopo l'emergenza mucca pazza nel 2002, mentre dal 2003 è d'obbligo indicare varietà, qualità e provenienza nell'ortofrutta fresca. Dal

primo gennaio 2004 c'è il codice di identificazione per le uova e, a partire dal primo agosto 2004, l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di origine in cui il miele è stato raccolto. Il prossimo passo – conclude la Coldiretti – è l'entrata in vigore dell'obbligo di indicare l'origine del grano impiegato nella pasta come previsto nello schema di decreto che introduce l'indicazione obbligatoria dell'origine del grano impiegato nella pasta condiviso dai Ministri delle Politiche agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda e già inviato alla Commissione Europea.

Il Censis: «Il consumo di carne è minacciato da falsi miti»



«Il consumo di carne in Italia non è eccessivo». A dirlo non sono gli allevatori, i macellai o i maestri della bistecca, ma il Censis.

L'autorevole istituto di ricerca ha effettuato nel settembre-ottobre 2016 lo studio “Gli italiani a tavola: cosa sta cambiando”, utilizzando i dati sulla dieta come chiave per raccontare i cambiamenti in atto nella società.

Ne è emerso un vero e proprio allarme sul rischio che l'equilibrio nutrizionale delle famiglie italiane («quella dieta da sempre considerata nel mondo un modello a cui ispirarsi») possa essere compromesso dalla riduzione del consumo di alimenti come carne, pesce, frutta e verdura. Un fenomeno dettato in primo luogo dalla crisi, ma anche dalle «leggende metropolitane proliferanti sul web che demonizzano alcuni suoi alimenti di base (con la carne in testa)».

Tanto per cominciare, il Censis precisa che «i consumi “reali” di carne sono di gran lunga inferiori a quelli “apparenti”, che includono impropriamente anche le parti non edibili

dell'animale e sui quali si basano le statistiche ufficiali. Studi scientifici hanno permesso di calcolare il valore reale di consumo stornando il peso delle parti non edibili: nel caso del bovino, tale valore corrisponde a poco più della metà (il 55%) del valore apparente, per un consumo reale pro-capite in Italia che si attesta tra i 10 e gli 11 kg ogni anno, ovvero circa due porzioni alla settimana, una quantità in linea con le raccomandazioni di medici e nutrizionisti».

L'Italia, inoltre, è nella posizione bassa della graduatoria per consumo di carne tra i principali paesi Ue, con 79,1 kg pro-capite all'anno: solo Grecia e Regno Unito, con un consumo rispettivamente di 72,6 e 76,6 kg pro-capite all'anno, si posizionano al di sotto del nostro Paese.

«Mangiare carne – prosegue la ricerca – non è contro la buona nutrizione. Un moderato consumo di carne è previsto dalla dieta mediterranea, considerata la più efficace per migliorare la qualità della vita e prevenire le principali patologie. Le proprietà nutritive della carne sono uniche nel loro genere: contiene proteine nobili, vitamine (tra cui la B12), ferro altamente disponibile. Inoltre, è un alimento ad alta efficienza nutrizionale: a parità di nutrienti, apporta meno calorie rispetto ad altri, riducendo il rischio di sovrappeso».

Mentre viene ridimensionata la pericolosità sulla salute. «Le patologie del benessere – si spiega -, aumentate negli ultimi venticinque anni (sovrappeso e obesità +26,3%, ipertensione +92,9%, diabete +180,3%), spesso sono state erroneamente associate al consumo di carne rossa, il cui consumo negli stessi anni è, invece, diminuito (-29,4%). Rispetto all'allarme lanciato nel 2015 dallo Iarc sulla cancerogenicità della carne rossa, va detto che lo studio si esprime in termini di probabilità, non di certezza, fa riferimento a quantità medie di consumo di carne molto al di sopra delle quantità effettivamente consumate in Italia e si riferisce principalmente a carne e prodotti per composizione (grasso,

ingredienti, ecc.) differenti da quelli regolarmente consumati nel nostro Paese. Infine, lega il consumo eccessivo di carne rossa non alla possibilità di sviluppare il cancro, ma al possibile aumento del rischio relativo di ogni individuo di svilupparlo (rischio legato a una molteplicità di fattori individuali, comportamentali e ambientali, quindi non solo ad un unico fattore)».

Senza dimenticare che la carne italiana è controllata. «Il modello italiano di controllo e di tracciabilità delle carni è un'eccellenza a livello mondiale – ricorda il documento – e garantisce ai livelli massimi possibili l'assenza nelle carni di residui di sostanze vietate o oltre i limiti consentiti, come testimoniano i periodici controlli ministeriali che attestano una presenza di residui nelle carni pari ad appena lo 0,2% (Piano Nazionale Residui)».



Sfatata anche l'idea che la carne sia un alimento grasso, quindi con conseguenze negative sulla salute, «poiché, grazie a tecniche di allevamento, selezione della specie e dieta degli animali, si è nel tempo modificata la sua composizione lipidica, riducendo il grasso totale fino al 50% e la percentuale di acidi grassi saturi».

E rispedito al mittente pure le obiezioni sui costi ambientali troppo alti. «La filiera della carne in Italia è estremamente efficiente e virtuosa: incarna un modello di economia circolare, con riciclo e minimizzazione di scarti e rifiuti, che sono più che dimezzati rispetto alla filiera di frutta e

verdura e quasi la metà di quella dei cereali.

Evidenze scientifiche mostrano che l'impatto sull'ambiente della produzione di carne, se calcolato sulla base della frequenza di consumo secondo le raccomandazioni, è allineato con quello di altri alimenti, consumati con maggiore frequenza e in maggiori quantità. Se assunti nelle giuste quantità, le varie categorie alimentari hanno, quindi, un peso ambientale molto simile. L'Italia, oltretutto, grazie alla combinazione di allevamenti estensivi e intensivi, ha una produzione di carne bovina a più basso impatto sul consumo di acqua (11.500 litri necessari per kg) rispetto alla media mondiale (15.400 litri): per la maggior parte (10.000 litri) si tratta di acqua piovana, fonte rinnovabile e sostenibile».

Riva del Garda e Rimini, per i cuochi è tempo di concorsi

Le gare organizzate dalla Fic per mettere alla prova tecnica e creatività

Bar e specialità alimentari, ad Antegnate un nuovo scrigno di sapori

Dolcefreddo Cafè è la sfida a rinnovarsi e diversificare della storica azienda di surgelati. «Vogliamo valorizzare il made in

Italy che tutto il mondo ci invidia»

Coop di Calvenzano, assegnata la gestione della trattoria tipica



Il Consiglio della Cooperativa Agricola di Calvenzano ha scelto il vincitore del Bando lanciato nel giugno scorso per l'assegnazione agevolata di un immobile nel centro di Calvenzano da destinare a Trattoria dedicata alla ristorazione tipica del territorio. L'immobile è stato assegnato a condizioni d'affitto molto convenienti a [Omar](#)

[Buttinoni](#), in passato già gestore di locali nella provincia di Bergamo e fuori provincia, titolare di un negozio di Treviglio per la confezione e vendita di prodotti di pasta fresca.

La Trattoria si chiamerà "Antica Trattoria l'Albero degli zoccoli", con chiara dedica alla tradizione contadina locale, di cui la stessa Cooperativa è forte e diretta testimonianza, dato che nel 2017 entrerà nel suo 130esimo anno di vita, ininterrottamente dedicata all'agricoltura e ad attività sociali (è la più antica cooperativa agricola ancora in servizio in Italia dal 1887).

In applicazione al Bando lanciato nella scorsa estate, dal titolo significativo "Se hai il profilo giusto, ti diamo un

ristorante”, la Cooperativa ha trovato la proposta di Buttinoni la più pertinente alle condizioni richieste: imprenditore giovane, proveniente dalla Bassa bergamasca, disposto a valorizzare esclusivamente le tradizioni locali, non solo nel menù che proporrà, ma anche nell'utilizzo di materie prime e personale del territorio.

Il locale dato in locazione ha sempre ospitato in passato un ristorante con queste caratteristiche. Ultimamente, con la denominazione “Antica Trattoria Tricù”, aveva conosciuto un certo successo proprio per la tipicità dell'offerta. Lo stesso farà la nuova Trattoria “L'Albero degli zoccoli”, che si è impegnata con la Cooperativa a rispettare regole contrattuali molto precise di aderenza ad un protocollo che dovrà riflettere l'idea di fondo: rilanciare Calvenzano e la sua offerta agroalimentare. Il locale, in questi giorni in via di ristrutturazione, ospiterà un angolo con prodotti tipici, in particolare della Latteria Sociale di Calvenzano, partner dell'iniziativa, e con la collaborazione attiva della locale condotta di Slow Food, particolarmente attenta ai risvolti tradizionali e di rispetto dei valori enogastronomici più corretti. Il tutto a prezzi convenienti e con agevolazioni per i socio della Cooperativa e della Latteria Sociale. L'apertura ufficiale del locale è prevista dopo la metà di gennaio 2017.

Invito a cena con i piatti dei rifugiati

Venerdì 16 al condominio solidale Mater di Bergamo sfida-degustazione tra i piatti dei degli ospiti del progetto Sprar, di Casa Amadei e Casa Mater. L'ingresso è gratuito, basta prenotarsi

Marone in festa per l'olio novello

Sabato 26 e domenica 27 novembre sulla sponda bresciana del lago d'iseo si celebra la nuova spremitura con una kermesse che permette di conoscere da vicino il territorio ed i suoi prodotti

A Dossena una domenica al sapor di cioccolato



A Dossena torna l'ora del cioccolato. Tra le iniziative che il vivace Gruppo Giovani organizza per animare e promuovere il paese puntando sul richiamo indiscutibile del gusto, c'è infatti Ciccolandossena, seconda edizione di una giornata "da leccarsi i baffi", dedicata alle mille forme, sapori e colori del cioccolato: bianco, al latte, fondente, dolce o amaro. Domenica 27 novembre si potranno assaggiare le creazioni e le variazioni sul tema del cioccolato proposte dalle pasticcerie e delle caffetterie della Valle e non solo. La manifestazione sarà accompagnata dai mercatini di Natale, aperti dalle 10 alle 18, mentre la festa del cioccolato scatterà dalle 14 tra tavolette, bicchierini di cioccolata,

oggetti e creme al cioccolato, la presenza di un artista del cioccolato che realizzerà una scultura, laboratori per bambini e fontana di cioccolato.

Info: gruppogiov.dossena@libero.it