

Agroalimentare, in forte crescita l'export bergamasco



A
g
r
o
a
l
i
m
e
n
t

are “made in Italy nel mondo? Vale 36,7 miliardi di euro all’anno e cresce del 7,4%. Ma per sapere dove va e da dove parte l’export, quali sono i maggiori mercati di sbocco e i prodotti più apprezzati arriva la mappa: “L’agroalimentare italiano nel mondo”, realizzata dalla Camera di commercio di Milano e Coldiretti, con Promos, azienda speciale della Camera di commercio per le Attività Internazionali. La mappa, disponibile in italiano e inglese, è scaricabile in internet (<http://www.promos-milano.it/Informazione/Note-Settoriali/Export-Agroalimentare-Nel-Mondo.kl>).

Germania, Francia, Stati Uniti, Regno Unito e Svizzera concentrano la metà del nostro export. Tutte le principali destinazioni sono in crescita, in particolare Stati Uniti (+19,7%) e Regno Unito (+8,6%). Ma i prodotti “made in Italy” raggiungono anche Giappone (al 10° posto), Canada (11°), Australia (16°) e Cina (17°). E se la Germania e la Francia sono i primi acquirenti per quasi tutti i prodotti, gli Stati Uniti eccellono per vini, acque minerali e olii, la Spagna per pesce fresco, la Grecia e le Filippine per alimenti per animali. In forte crescita Cina per latte, amidi, tè, caffè e

vini, Arabia Saudita per frutti e prodotti da forno, Australia per pasta e piatti pronti, Turchia per cioccolato, Ungheria per carne lavorata e conservata, Polonia per pesce conservato, gelati e condimenti, Belgio per acque minerali. Emerge da elaborazioni della Camera di commercio di Milano su dati Istat, anni 2015 e 2014.

I prodotti "made in Italy" più esportati? I vini raggiungono i 5,4 miliardi di euro, vengono poi pane, pasta e farinacei con 3,6 miliardi ma anche frutta e ortaggi lavorati e conservati con 3,4 miliardi. Gli aumenti più consistenti si registrano per acque minerali (+21,1%), alimenti per animali (+20%), prodotti non lavorati da colture non permanenti tra cui cereali, riso, ortaggi (+15,5%), tè e caffè (+11,2%). I maggiori esportatori italiani: Verona con 2,7 miliardi, Cuneo con 2,5 miliardi e Parma con 1,6 miliardi, Milano è quarta con 1,5 miliardi, il 4,1% del totale. Seguono Bolzano, Salerno e Modena. Tra le prime venti posizioni la maggiore crescita a: Napoli (+24,6%), Firenze (+23,4%) e Bergamo (+22,7%). La Lombardia con 5,6 miliardi di export rappresenta più di un settimo del totale italiano. Oltre a Milano, 4° in Italia, tra le prime 20 ci sono anche Bergamo 12° e Mantova 17°. La Lombardia per peso sul totale nazionale si distingue in prodotti lattiero-caseari dove rappresenta il 36,4% con Mantova 3°, Pavia 4°, Cremona 6°, Brescia 7°, Bergamo 9°, Milano 10° e Lodi 18° e in pesci, crostacei lavorati e conservati, 31% del totale, con Como leader italiana (27,8%, +13,1%) e Brescia 10°. Pavia è invece al primo posto per granaglie, amidi e prodotti amidacei (17,6% nazionale, +3%).

Stella Michelin al ristorante “Casual” di Città Alta



L'executive chef del ristorante Casual Christopher Carraro e il direttore Marco Locatelli

Salgono di nuovo a nove i ristoranti stellati di Bergamo, scesi a otto lo scorso anno con l'uscita dalla Guida rossa del Vigneto di Grumello.

A Parma, alla presentazione dell'edizione 2017, è stata infatti annunciata l'assegnazione della stella al ristorante “Casual” di Città Alta, locale aperto nell'ex sede del Gourmet, che va quindi ad aggiungersi ai confermati Da Vittorio (3 stelle), Frosio di Almè, Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, Il Saraceno di Cavernago, A'anteprema di Chiuduno, LoRo di Trescore Balneario, San Martino di Treviglio e Osteria della Brughiera di Villa d'Alme, tutti con una stella.

Casual, aperto nell'aprile scorso sotto la direzione di Enrico Bartolini, vanta in cucina il giovane e talentuoso Christopher Carraro, classe '88, che veste il ruolo di resident chef. Ad affiancarlo, Marco Locatelli, direttore di sala.

Bartolini ha incasso ben quattro stelle nell'edizione 2017, un

caso unico nel panorama italiano. Dopo aver abbandonato il "Devero", a Cavernago, lo chef toscano ha dato un'impronta ben riconoscibile all'ex Gourmet, firmando contestualmente l'apertura di altri due locali: all'interno del Mudec – Museo milanese delle culture (che ha conquistato le due stelle) – e a Castiglione della Pescaia (Grosseto), all'interno della Tenuta La Badiola, di proprietà della famiglia Moretti (Bellavista), una stella Michelin . Per il locale di Città Alta, in particolare, s'è trattato di un'autentica rivoluzione, a partire dal restyling fino alla proposta in linea col verbo gastronomico dello chef Bartolini.



A Clusone ritorna l'Estate di San Martino



A Clusone ritorna, nel weekend, l'Estate di San Martino, la festa del vino in piazza Orologio giunta alla sedicesima edizione. Sabato 12 novembre le cantine aprono alle 16. Il pomeriggio è dedicato ai bambini: alle 16.30 lo spettacolo con i burattini (con Pietro Roncelli nella corte del municipio), a seguire la merenda offerta ai bambini, poi l'aperitivo e la Séna del Bidù. Alla sera ci sono protagonisti i concerti: alle 20.30 Chuck Fryers Band (Regno Unito), alle 22.30 Jaime Dolce, talento newyorkese che con la sua chitarra e band propone un "Purple blues" raffinato e vigoroso.

Domenica mattina le cantine riaprono alle 11, seguono l'aperitivo musicale con i "Radio Reminds Me Yesterday" e il Disnà del Bidù. Nel pomeriggio sono proposti laboratori creativi per bambini a cura di Mat Club e alle 15 i balli con i Danzatori Valleriani e i Folkamiseria. Sabato alle 15, domenica alle 11 e alle 15 sono in programma anche alcune visite guidate con partenza dalla corte del municipio (itinerario: torre dell'Orologio, Basilica e Danza Macabra). Sul menù della festa: taglieri di salumi e formaggi, casunseì alla bergamasca, salsiccia e fagioli con polenta, porchetta del bidù, pà e salam, caldarroste e torte. In piazza (in caso di pioggia) sarà montata anche una tensostruttura.

L'appuntamento è tra i più attesi ed è organizzato da Banda Bidù, in collaborazione Turismo Pro Clusone, Consulta dei Giovani, Sci Club 13 Clusone, Cai e Gruppo Alpini di Fino del Monte. Per maggiori informazioni visitare il sito www.bandabidu.it o la pagina Facebook della manifestazione.

Monasterolo, è tempo di bollito misto



Dall'11 al 13 novembre, nella tensostruttura riscaldata del campo sportivo di Monasterolo del Castello, in riva al Lago d'Endine, si terrà la Terza Sagra del Bollito. Tre giorni, con il via alle 19, in cui il famoso piatto della tradizione contadina tornerà protagonista, grazie a tagli di manzo, salame, lingua e gallina accompagnati da stuzzicanti salse. Le proposte culinarie della Sagra continuano con la Trippa e prelibatezze autunnali. Le serate di venerdì e sabato saranno accompagnate da gruppi rock e folk, mentre la domenica mattina la Fiera Agricola e la Mostra del Bestiame organizzeranno attività e spettacoli per bimbi e non. La cucina aprirà per pranzo fino alle 17.

Da 16 anni L'Associazione Porchet Fest, organizzatrice della Sagra del Bollito Misto e della PorchetFest, promuove eventi con l'unico obiettivo di donare il ricavato in beneficenza. Per informazioni e prenotazioni chiamare 340-0701780.

Incentivi per le imprese che partecipano alla fiera Il Bontà



Le imprese bergamasche che vogliono partecipare alla fiera Il Bontà – Salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali e delle attrezzature professionali di Cremona possono avere un contributo fino a 700 euro da parte della Camera di Commercio di Bergamo. La fiera si terrà dall'11 al 14 novembre prossimi. Il contributo è a fondo perduto ed è previsto per il noleggio dell'area espositiva. Possono chiederlo le micro, piccole e medie imprese della città e della provincia.

Le domande di contributo firmate dal legale rappresentante devono essere presentate a mezzo Pec all'indirizzo cciaa.bergamo@bg.legalmail.camcom.it entro il 4 novembre.

L'iniziativa si colloca nell'ambito del progetto Lombardia Orientale Regione Europea della Gastronomia 2017, che vede coinvolti i territori di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. È inoltre inserita nei programmi promozionali dell'ente camerale volti a favorire lo sviluppo del sistema economico locale.

Maggiori informazioni: www.bg.camcom.gov.it.

Innovazione nel settore food, ecco un progetto che supporta le start up

Candidature entro il 4 novembre per partecipare alla selezione dell'incubatore Digital Magics

La famiglia Cerea si racconta e cucina da Coin

Venerdì 21 ottobre conversazione con Paolo Marchi, showcooking e degustazione con i tristellati di Da Vittorio per lanciare l'ingresso di un nuovo brand nello store cittadino. Al lavoro anche gli studenti dell'alberghiero di Nembro

FruitAma, così la marmellata è finita in un tubetto



Flavio Amaglio

Una marmellata così non s'era mai vista. Nasce da un'idea di un ex broker assicurativo una novità assoluta, la confettura extra in tubetto di alluminio.

Flavio Amaglio, 32 anni, di Casazza, ha lasciato la sua professione per reinventarsi grazie a FruitAma, una start up giovane che si basa su un packaging accattivante, capace di catturare la curiosità dei consumatori. Il prodotto è talmente piaciuto che ha vinto il "World tube congress 2016" organizzato a Düsseldorf dall'Etma, l'associazione europea dei produttori di tubetti.

«Gli ingredienti sono i migliori, ma in un mercato saturato dalle multinazionali e non, dovevo creare qualcosa di nuovo per non farmi schiacciare dalla concorrenza, un formato diverso e colorato che invogliasse all'acquisto», spiega Amaglio.

La rivoluzione nasce dal contenitore, realizzato dall'azienda

“La metallurgica” di Albignano d’Adda, alle porte di Milano, tra i principali produttori di tubetti deformabili in alluminio e operativa dal 1947. Anche il contenuto, 100 grammi, è frutto di un ragionamento. «I vasetti da 300 grammi spesso non vengono finiti, il prodotto va a male e viene buttato. In una società composta sempre più da famiglie poco numerose, single e separati ho pensato a una quantità giusta, che fosse anti spreco», prosegue il titolare.

Il progetto è nato l’anno scorso quasi come una scommessa, un secondo lavoro, che offrisse una produzione da condividere con gli amici. Amaglio ha acquistato i macchinari, tipici dell’industria farmaceutica e cosmetica, adattandoli alle sue esigenze. Il successo e le soddisfazioni sono arrivate presto e lo scorso agosto ha deciso di dedicarsi a tempo pieno alla nuova avventura. In poco tempo si è passati da una produzione di 400 tubetti a settimana agli attuali 30mila. Tra la dosatura e la timbratura, prima s’impiegava un minuto per preparare una confezione. Oggi è una al secondo. Quattro i ragazzi impegnati, insieme al proprietario, nel laboratorio di 100 metri quadri. Ma, considerato il boom di richieste, si sta cercando uno spazio più ampio, un capannone industriale. La frutta è di qualità e dolcificata usando fruttosio e agave biologica. A fragola, pera, albicocca, ciliegia e frutti di bosco si aggiunge da questo mese la pesca.

L’intenzione è di introdurre altra frutta, stagionale, come arance di Sicilia o amarene delle Marche. I prodotti FruitAma si trovano nelle pasticcerie, panetterie e dai fruttivendoli, posizionati vicino alla cassa o sul bancone.



Il costo suggerito è di 1,90 euro. «Lo chiamiamo un acquisto di impulso, un po’ come accade per i cioccolatini», sorride il neo imprenditore, riferendosi alla stampa digitale e

fotorealistica che impreziosisce i tubetti, facendo da richiamo. Tuttavia, una nuova linea, più economica e dal formato più grande, sbarcherà presto negli scaffali dei supermercati. L'azienda bergamasca mira a coprire con i suoi agenti tutta l'Italia. Ma la strada da percorrere per le marmellate di Casazza è lunga. E il passo successivo sarà l'export.

Cibo, con #ItalyFoodWeek una settimana di conversazioni su Twitter

Un hastag ogni giorno fino al 20 ottobre per parlare di Made in Italy, cucina, sostenibilità e alimentazione. Coinvolti chef, associazioni e blogger

Colletto, medaglia d'oro per il Rosso Barrique al Mondiale dei vini estremi



Alla 24esima edizione del concorso internazionale "Mondial dex vin extrêmes" dedicato ai vini di montagna, l'azienda agricola biologica Colletto di Adrara San Martino ha conquistato la Medaglia d'oro con il Bergamasca Rosso Igp "Colletto Rosso Barrique" 2009. La competizione, organizzata dal Cervim (Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura di montagna) e svoltasi in Valle d'Aosta, ha visto gareggiare 738 vini provenienti da 16 diversi Paesi: Italia e resto d'Europa in prevalenza, ma anche Argentina, Libano, Georgia, Kazakistan e Armenia. Obiettivo del concorso è valorizzare la migliore produzione vitivinicola portata avanti in contesti difficili, a volte addirittura "eroici": la coltivazione di un vigneto ad alta quota, infatti, costa mediamente dieci volte di più rispetto a quella di un vigneto di pianura e quasi sempre dà vita a vini di grandissima qualità sotto il profilo aromatico e gustativo.

A conquistare la giuria di esperti sommelier nella categoria dei vini rossi sono stati proprio i profumi intensi e complessi di frutta rossa, confettura, erbe aromatiche e spezie del Colletto Rosso Barrique 2009, un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot che riposa per 24 mesi in botti di rovere prima di affinare in bottiglia. Dal gusto pieno e appagante, è impreziosito da tannini vellutati e un finale piacevolmente persistente. "I nostri vigneti si trovano a oltre 450 metri di altitudine – raccontano Graziana e Duilio Picchi, titolari dell'azienda agricola Colletto – su terrazzamenti in forte pendenza dove spesso è possibile lavorare solo manualmente. Sono condizioni ambientali difficili, che tuttavia sono ripagate dal microclima di questa zona, capace di conferire grandi aromi e personalità ai nostri vini seguendo un regime biologico che esclude l'utilizzo di ogni sostanza chimica". La consegna della Medaglia d'Oro si terrà a Milano nel mese di

novembre.