

Olio extra vergine, maxitruffa scoperta in Puglia



Ci risiamo. Ancora olio extracomunitario etichettato e venduto come italiano. Sei persone sono infatti indagate per i reati di frode in commercio e contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari, in concorso tra loro. Questi i primi risultati dell'operazione svolta in Puglia dal Corpo forestale dello Stato nel brindisino e nel barese su delega della Direzione Distrettuale Antimafia di Bari che ha visto impegnati, da questa mattina, un centinaio di Forestali in perquisizioni, ispezioni e sequestri di lotti riconosciuti come falso olio extravergine di oliva 100% italiano. I Forestali, coordinati dal Nucleo Agroalimentare e Forestale (Naf) di Roma, dal Comando Provinciale di Bari e dalla Sezione di polizia giudiziaria del Corpo forestale dello Stato della Procura della Repubblica di Bari, hanno effettuato i controlli su molte aziende aventi sede a Fasano, Grumo Appula e Monopoli, come pure su un laboratorio di certificazione con sede in quest'ultimo comune. L'indagine trae origine dalla scarsa raccolta della campagna olivicola 2014-2015, definita annus horribilis per il settore oleari. Secondo i dati Ismea la produzione di olio da olive si è attestata intorno alle 235mila tonnellate. Gli investigatori del Naf, specializzati nella lotta alle frodi agroalimentari, si sono rivolti all'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Perugia per stabilire l'origine geografica di molte partite di olio extra vergine di oliva etichettato come "100% italiano". Per l'occasione è stata utilizzata la tecnica innovativa del riconoscimento del DNA delle cultivar di olivo presenti nell'olio (analisi molecolare). La maxifrode ha interessato un

quantitativo di circa settemila tonnellate di olio. I risultati delle analisi incrociati con quelli sulla tracciabilità ricavati dai registri informatici hanno permesso di accertare che migliaia di tonnellate di olio ottenuto mediante la miscelazione di oli presumibilmente extravergini provenienti anche da Paesi extra Unione Europea come Siria, Turchia, Marocco e Tunisia venivano venduti sul mercato nazionale e internazionale (statunitense e giapponese) con la dicitura facoltativa 100% italiano, configurando così una frode in danno al Made in Italy. Le indagini della Forestale continuano e sono mirate anche ad accertare la effettiva natura dell'olio extracomunitario e la sua genuinità. I controlli dovranno inoltre verificare eventuali complicità di altre aziende.

Due corsi per un Natale goloso



Per uno dei momenti più golosi dell'anno, l'Accademia del Gusto di Osio Sotto offre due corsi che permettono di sbizzarrirsi ai fornelli e fare bella figura.

Lunedì 14 dicembre si tiene **“A Natale sorprendili con stile”**, un corso con lo chef di talento e di stile Mirko

Ronzoni, reduce dalla vittoria di Hell's Kitchen. In tre ore, dalle ore 20 alle 23, si potranno avere consigli per rendere i piatti di Natale tanto belli quanto gustosi. Il laboratorio spiegherà come preparare il menù di Natale, quali portate servire, quali ingredienti usare, le preparazioni da fare i giorni prima, lo stile dei piatti e, ovviamente, le ricette, pensate per chi vuole stupire i propri cari con un menù raffinato ma accessibile. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente i piatti. Si realizzeranno almeno tre ricette che poi verranno degustate insieme allo chef.

Mercoledì 16 dicembre, invece, c'è il laboratorio **"A Natale regala i tuoi biscotti"** condotto dal maestro Diego Mei (ore 20 – 22.30). Si imparerà a realizzare ricette semplici, gustose e friabili, come i diamanti alla vaniglia, i viennesi al burro e sale, gli ovis mollis e l'omino di pan di zenzero. Un'occasione per apprendere l'arte di fare i biscotti e trovare un modo originale ed economico per realizzare i doni natalizi.

[Info: www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

Nel lago di Garda torna a sguazzare il pregiato Carpione

Considerato una vera prelibatezza, oggi è una specie in pericolo, ma la Regione sta finanziando un piano di reimmissione

Accademia del Gusto, in fiera corsi d'autore

Dall'intaglio di frutta all'abbinamento cocktail e polpette, passando per la cucina stilosa di Mirko Ronzoni e i piatti veloci ma d'effetto di Fabio Potenzano. Sono solo alcune delle proposte per appassionati e professionisti della scuola di cucina dell'Ascom nel corso di GourmArte, dal 28 al 30 novembre

Zogno, la castagna si veste a festa

Domenica 29 novembre la giornata finale della rassegna Sapori & Cultura. Caldarroste, torte e frittelle celebrano la regina dell'autunno, ma ci sono anche prodotti tipici, giochi e musica

Yogurt artigianali, due prodotti da assaggiare a

Bergamo

Al concorso di Cremona giudicati “ottimi” i vaccini dell’azienda Lanzeni Giuseppe di Caravaggio e i caprini della Cascina Aurelia di Bariano

Storie di paste ripiene e di abbagli

Dai cannellini bergamaschi ai cannelloni alla bresciana

Cucina vegana, aperte le iscrizioni ai corsi

Riparte Veg+, il circuito che riunisce i ristoranti che offrono nel loro menu piatti vegani. Dopo l’esperienza positiva dello scorso anno, che ha visto la partecipazione di 15 ristoranti bergamaschi, Ascom, in collaborazione con Lav – Lega Antivivisezione, riapre le iscrizioni per l’anno 2016. Per aderire al circuito e predisporre un menù o un piatto vegano è necessario partecipare ad uno specifico corso di formazione che si svolge a partire dal 28 ottobre all’Accademia del Gusto di Osio Sotto (piazzetta don Gandossi 1). Il corso “Certificarsi Veg +” è organizzato ai massimi livelli e prevede quattro incontri (il 28 ottobre e il 2, 16 e 23 novembre) di tre ore ciascuno. L’obiettivo primario è

quello di dare ai ristoratori l'opportunità di comprendere le esigenze di una fascia sempre più ampia di potenziali clienti che hanno abbracciato la filosofia vegana e allo stesso tempo di dar loro le competenze tecniche per creare un menù vegano bilanciato nel gusto e nell'estetica.

Le lezioni saranno tenute da Sauro Ricci, chef di partita del Joia di Milano, tempio della cucina naturale. Le lezioni daranno indicazioni su come preparare un menù equilibrato, sui principi della scelta vegana, sulle aspettative dei clienti, sulla realizzazione delle ricette e sulla pasticceria. L'adesione al circuito è gratuita, mentre il corso di formazione è finanziato dal bando formazione della Camera di Commercio di Bergamo. Per i ristoranti già aderenti è previsto un solo incontro di aggiornamento, ancora da definire. Per informazioni, chiamare l'Accademia del Gusto allo 035 4185706 o inviare un'email info@ascomformazione.it

Festa del patrono, i cuochi cucinano per la mensa delle autolinee



Il 13 ottobre ricorre la nascita di San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi d'Italia. È in questa occasione che l'Associazione cuochi bergamaschi si mette al servizio della città e offre il pranzo ai poveri e alle persone disagiate che gravitano nei pressi della stazione.

Lo fa preparando un menù speciale per lo spazio mensa "posto caldo" gestito dal servizio Esodo del Patronato San Vincenzo alle autolinee. Al lavoro ci sono gli allievi di quarta dell'Abf di Bergamo, coordinati dallo chef Raffaele Auriemma.

Il menù prevede "Pizzocchero verticale ai formaggi brembani", "petto di tacchino alle spezie aromatiche" e "Torta morbida di mele con salsa vaniglia".

I cuochi che vogliono dare il proprio contributo in cucina o per il servizio sono i benvenuti. Basta contattare info@cuochibergamo.it o scrivere sulla pagina Facebook "Associazione cuochi bergamaschi"

Le Cascate del Serio si sposano alla Sagra dei Formaggi

Domenica 11 ottobre l'ultima apertura stagionale della diga si accompagna alla manifestazione gastronomica di Valbondine