

Libri e vino, quattro serate con gli autori

Per l'Ottobre letterario promosso dal Comune di Scanzorosciate incontri con Gian Arturo Rota, Daniele Cernilli, Giovanni Negri e Camilla Baresani

Scanzo, nel Salotto del Moscato ogni sabato si incontra un produttore



Il Salotto del Moscato – Enoteca Consortile è la nuova sede del Moscato di Scanzo, che trova dimora nella villa Galimberti al civico 36/38 di via F. M. Colleoni, nel cuore del centro storico di Scanzo.

Ospita sia il Consorzio Tutela del Moscato di Scanzo sia l'Associazione Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi e vuole essere un luogo capace di far immergere nella cultura del vino. È aperto dal martedì al venerdì dalle 9 alle 12.30 e il sabato dalle 9 alla 12.30 e dalle 15 alle 19.

Ogni sabato fino al 19 dicembre propone l'iniziativa il "Sabato del produttore", che dà la possibilità di incontrare ogni volta un'azienda diversa del territorio e degustare Moscato di Scanzo di una specifica etichetta accompagnato con stuzzichini e abbinamenti. Il "Sabato del produttore" è ad

ingresso libero e non è necessaria alcuna prenotazione.

Per informazioni: <http://enotecamoscatodiscanzo.com/>

A Solto Collina lo show cooking è “fiorito”

A Esmate di Solto Collina un pomeriggio con dimostrazioni e laboratori di cucina del benessere

Il risotto scende in piazza, a Milano dieci giorni di degustazioni



are il re indiscusso della cucina milanese: il risotto preparato secondo la tradizione meneghina, simbolo dell'eccellenza culinaria e dell'importanza del territorio agricolo metropolitano. È la manifestazione organizzata dal Distretto rurale "Riso e rane" e dal Distretto agricolo milanese (Dam), in collaborazione con il Comune di Milano e la Regione Lombardia. Per promuovere e valorizzare il riso prodotto dai due distretti, nelle storiche varietà italiane Carnaroli ed Arborio, dal 1° al 6 ottobre saranno organizzate degustazioni di risotti in Piazza Argentina e in Piazza XXV Aprile: in questi luoghi – sia a mezzogiorno sia alla sera, dalle 12 alle 14 e dalle 19.30 alle 22 – saranno presenti gli chef di alcuni importanti ristoranti cittadini, che prepareranno le loro migliori ricette a tema. Inoltre, da venerdì 25 settembre, si svolgeranno incontri e convegni per favorire la conoscenza del riso e la sua importanza per lo sviluppo e la tutela ambientale del territorio milanese, presso l'Urban Center in Galleria Vittorio Emanuele e la Sala del Grechetto alla Biblioteca Sormani. "Si tratta di un'occasione importante per raccontare e gustare un'eccellenza

gastronomica che rappresenta il simbolo di Milano e della Milanesità in cucina, una ricchezza in grado non solo di attirare turisti e contribuire a rendere la città famosa nel mondo, ma anche di tutelarne il paesaggio e il territorio agricolo” ha affermato l’assessore al Commercio, Franco D’Alfonso. “Organizzate dai Distretti milanesi, queste giornate dedicate ai convegni e alle risottate in piazza ci consentono di ricordare come il riso non sia solo l’ingrediente del più tipico piatto milanese, ma anche la coltivazione più diffusa nel nostro territorio che, grazie alle proprie peculiarità pedoclimatiche, produce un riso di rara eccellenza ed ha consentito di selezionarne una qualità molto pregiata come il Carnaroli” hanno sottolineato i presidenti del “Distretto Riso e rane”, Francesco Galimberti, e del Distretto Dam, Andrea Falappi. “Lo scopo di proporlo alla cittadinanza con questa iniziativa nasce dal desiderio di sottolineare la preziosità di questa tradizione culinaria anche in una città che sta diventando cosmopolita”.

Panettone Day, 6 finalisti bergamaschi pronti alla sfida del gusto

Il panettone bergamasco rivendica il proprio valore per la finale del concorso “Panettone Day” in programma il 19 Settembre a Milano, presso il Palazzo delle Stelline in corso Magenta. Ben 6 finalisti su 25 provengono dalla nostra provincia e sono pronti alla sfida di fronte ad un giudice prestigioso e altrettanto inflessibile come Iginio Massari,

Al Carroponte spegne la prima candelina. Il 15 settembre grande evento aperto a tutti



E
,
f
e
s
t
a
A
L
C
a

Carroponte! Il ristorante eno-bistrot di via De Amicis 4, a Bergamo, spegne la prima candelina e annuncia un grande evento, aperto a tutti. L'appuntamento è per il prossimo 15 settembre. “Quella che dodici mesi fa era per noi un’ambiziosa scommessa – ammette il sommelier Oscar Mazzoleni, ideatore e guida del locale – oggi è una splendida realtà che ci regala infinite soddisfazioni. Il merito di questo successo lo devo ai clienti, allo staff e anche alla famiglia. Ecco perché ho voluto condividere con tutti questo primo traguardo”.

Martedì, dalle 19, porte aperte quindi, con l’occasione di degustare i vini di grandi produttori come Berlucchi, Ferghettina, Derbusco Cives, Colline di Sopra, Feudi San Gregorio, Conte Vistarino, Castello delle Regine e Tenuta Vinea. Tutti i produttori saranno presenti e disponibili a raccontare i loro grandi vini. Spazio anche agli amanti della birra, con lo storico birrificio Angelo Poretti. Non

mancheranno inoltre i patanegra de La Fenice di Grassobbio, fedele fornitore fin dall'apertura, oltre agli ormai famosi finger food, simboli dell'anima bistrot di Al Carroponte. Infine, per concludere i festeggiamenti, alle 21.30 verrà spenta la prima candolina con relativo taglio della torta e brindisi collettivo. "Sarà l'occasione – annota Mazzoleni – per rivederci, per stare insieme, per fare festa e per ringraziare tutti del consenso ricevuto in questo primo anno".

Bottura a Bergamo, la cena è sold out. Ma ecco cosa cucinerà

Presto esauriti i 72 posti al Balzer. Chi non ci sarà si consoli con il menù

Filippa Lagerback: "Non vedo l'ora di provare il Moscato di Scanzo"

Negli anni 90 è diventata famosa in Italia per lo spot tv di una famosa birra e da quel momento la sua carriera non si è più fermata: moda, pubblicità e televisione hanno caratterizzato la sua vita, complice una bellezza fiera e un sorriso che non lascia indifferenti. È Filippa Lagerback,

svedese di origine, ma ormai italiana per scelta (qui ha trovato lavoro, amore e famiglia), che sarà l'ospite d'onore venerdì 4 settembre alla 10° edizione della Festa del Moscato di Scanzo. «Conosco Bergamo abbastanza bene – racconta a La Rassegna.it. – L'ho visitata più volte, perché ho degli amici che abitano in città e poi perché adoro la tradizione culinaria bergamasca. Sono sempre molto curiosa di scoprire nuovi piatti e ricette particolari e poi ritengo importante la convivialità della tavola, perché unisce ed aggrega le persone. E ovviamente non deve mai mancare un buon bicchiere di vino, per rendere completi i piatti e più piacevole lo stare insieme».

E al riguardo aggiunge: «Ho un buonissimo rapporto con il vino, mi piace berlo a tavola e mi piace scoprirlo. L'Italia è ricca di un'importante tradizione vinicola e ci sono molti addetti del settore, che lavorano con passione e sacrificio per realizzare un prodotto eccellente. Quando riesco, visito le cantine "minori" quelle del produttore piccolo e non famoso e scopro sempre che la qualità è invece al massimo livello».

Cosa apprezza dei vini italiani?

«Offrono una qualità molto buona ad un prezzo ragionevole e sono eccellenti "foodwines", cioè perfetti negli abbinamenti a tavola. E poi la scelta è ampia e tale varietà rende il panorama enologico italiano davvero interessante».

C'è un vino che preferisce?

«In realtà non ne ho uno preferito, perché come ho detto, mi piace sperimentare; se posso scegliere, opto per un vino bianco fermo, ma dipende dal contesto e da cosa sto mangiando: alle volte un buon bicchiere di vino rosso diventa la ciliegina sulla torta per un primo piatto gustoso o per certi antipasti. Sono anche molto curiosa di assaggiare il Moscato di Scanzo, che mi hanno detto essere vellutato e corposo con un gusto equilibrato e moderatamente dolce. Perfetti quindi da abbinare a formaggi erborinati, a pasticceria secca e a certi

tipi di cioccolati fondenti».

In Svezia che vini si bevono?

«Dopo un dominio di anni che ha visto protagonisti i vini provenienti dal Sudafrica, oggi sono gli italiani a farla da padrone; i vini preferiti sono quelli con un alto residuo zuccherino come l'Amarone e lo Zinfandel; al tempo stesso sono molto apprezzati anche i vini spumanti come il Metodo Classico ed il Prosecco. Forse non tutti lo sanno, ma il governo svedese detiene il monopolio sulle vendite al dettaglio del vino e delle bevande alcoliche in generale; ciò significa che le vendite al cittadino sono effettuate attraverso l'azienda di proprietà statale Systembolaget che ha più di 410 punti vendita nell'intera nazione. Considerato che non esiste concorrenza, il vino venduto è sempre di buona qualità e senza massimizzazione del profitto. Per qualcuno può sembrare una "forzatura", in realtà è un modo per tutelare la salute delle persone e per creare una buona cultura del bere, evitando il commercio di prodotti scadenti e di bassa qualità».

Considerato che è una mamma e una donna che lavora molto, come riesce a conciliare famiglia e lavoro?

«È difficile, ma per quanto mi riguarda molto facile: ho scelto di mettere al primo posto famiglia e ciò significa che in passato ho rinunciato a proposte interessanti perché mi portavano lontano da loro. È fondamentale stare accanto ai figli, dedicare loro tutto il tempo che si ha a disposizione, ascoltarli ed aiutarli a crescere, anche se ciò richiede dei sacrifici e delle rinunce nel campo professionale. Ma sono anche fortunata: il mio compagno mi aiuta molto e il lavoro di squadra fa sempre la differenza, sia che si faccia parte del mondo dello spettacolo sia che si lavori in ufficio. Lo diceva anche Gothe, "è necessario unirsi, non per stare uniti, ma per fare qualcosa di bello e importante insieme"».

Angurie quadrate, la Regione in campo per “difenderle” dai giapponesi

Scoperto che in Giappone è nato un Consorzio di produttori di angurie “quadrate”, l’inventore del cocomero a forma di cubo o di parallelepipedo, Franco Feroldi, cremonese di Vicobellignano, è tornato alla carica per chiedere che la sua idea venga tutelata, lamentando complicazioni burocratiche per ottenere il brevetto e rilanciando l’idea di consorzio di produttori della zona.

Feroldi ha raccontato più volte l’origine della sua idea e il clamore mediatico suscitato dal primo raccolto nel ‘97, che lo spinse a presentare domanda di brevetto. “Ma poi tutto tacque e io continuai con lo sviluppo della mia tecnica”. “Nell’estate 2001, però, i giapponesi mostrarono delle angurie quadrate e le spacciarono per una loro invenzione. Mi resi conto che la domanda di brevetto che a me era stata rifiutata nel 2000 con la dicitura testuale: “Mancanza di attività inventiva” (!), altrove invece non era andata cestinata. Non mi sono perso d’animo e ancora una volta ho continuato da solo e con pochi, anzi pochissimi mezzi, migliorando sempre di più la tecnica e il prodotto. Nel 2007 ho deciso di legare la mia idea al territorio che lo ha prodotto. Da qui il lavoro per rendere Casalmaggiore zona di produzione di angurie poliformi. Ma non è cosa facile”.

L'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava ha raccolto l'invito: "Non posso che dargli ragione. Ricordo bene la nascita delle angurie quadrate, nella seconda metà degli anni Novanta, e mi impegno a fare in modo che la sua idea venga tutelata". L'assessore si è reso disponibile a incontrare Feroldi già la prossima settimana, per "cercare di capire cosa fare per aiutarlo e in quale sede è possibile proteggere l'origine delle angurie quadrate. In questa Europa è sempre più difficile tutelare l'ingegno e la proprietà intellettuale, con il rischio che le multinazionali o imprenditori di Paesi terzi impongano i loro prodotti, nell'indifferenza dell'Unione europea".

Un birrificio artigianale su due ha saturato la capacità produttiva



Si afferma sempre più sul mercato la birra artigianale con i produttori che crescono sia per fatturato (oltre il 60% dei birrifici guadagna tra i 100 mila e gli 800 mila Euro) che per dimensioni (oltre il 51% si avvale di personale a tempo indeterminato), e volumi di birra prodotti, ossia 445 mila hl in media in un anno sul territorio nazionale (pari al 3,3% degli hl totali di birra prodotti in Italia, + 2,2% rispetto al 2011).

Sono alcuni dei dati che emergono dal Rapporto di ricerca commissionato da Unionbirrai allo staff di Altis (Alta Scuola

Impresa e Società) dell'Università Cattolica di Milano, presentato al Parco della biodiversità di Expo. "Le stime, ricavate da un campione di 63 imprese – microbirrifici, brew pub e beer firm – interpellate via mail o 'vis a vis' durante eventi fieristici tra maggio e giugno 2015, rivelano impennate di numeri sui rispettivi fronti produttivo e qualitativo – spiega il rapporto -. Il questionario (33 domande divise per caratteristiche, dimensioni commerciali, rapporti con le banche, scelte di produzione) disegna una situazione di salute generale di questo segmento del mercato dovuta alla crescita significativa dell'indotto, dei consumi rispetto alle birre industriali, dell'export, del numero di Festival e concorsi dedicati, e al sempre più alto livello di qualità del prodotto".

"Il trend di crescita costante, +18,3% rispetto al 2011, anno del primo report Altis, si evince dai dati relativi al grado di saturazione della capacità produttiva. Rispetto alle edizioni precedenti il questionario del 2015 ipotizza in partenza un aumento considerevole della produttività e mira diretto a conoscerne il livello. I risultati sono all'altezza delle aspettative, quasi 1 birrificio su 2 (46,9%) ha dichiarato di aver saturato la capacità produttiva e di essere dunque vincolato a nuovi investimenti. Gli importanti margini di crescita si devono in via generale al raggiungimento di una maggiore efficienza in fase produttiva e ad un'effettiva capacità di collocare volumi più ampi sul mercato", spiega ancora l'indagine che rileva come "il settore si fa concorrenziale, i produttori, siano essi microbirrifici, brew pub (produttori con mescita diretta in loco) o beer firm (con impianti presso terzi) dimostrano di poter espandere la propria quota di mercato sullo scenario nazionale. Ne è un effetto il dato osservato sulle dimensioni dei soggetti intervistati – spiega ancora l'indagine -: quelle che erano start up solo tre anni fa sono oggi in grado di avere personale dipendente oltre che un fatturato medio (valutato in capo ai soli microbirrifici) di oltre 100 mila euro. Nei report

2011 e 2013 oltre 1 birrificio su 2 (57,7% nel 2013 e 54,3% nel 2011) non disponeva di addetti, ricorrendo esclusivamente al lavoro dei soci di capitale; nel 2015 si assiste ad una inversione di tendenza, cala infatti la percentuale di birrifici che possono fare a meno di personale (sono circa il 49%) mentre aumenta quella che favorisce l'occupazione, apre le porte al praticantato e soprattutto non licenzia (4 imprese su 5)". "Cresce mediamente anche il giro di affari – rileva infine il rapporto -, che va dai 100mila agli 800mila euro per il 62,8% dei (micro) birrifici, +23,4% rispetto al 2011. Anzi, tocca l'11,6% la quota di micro birrifici con fatturato intorno al milione di euro".