

Diventare assaggiatore di salumi, a settembre corso a Calcinante

Promosso dall'Onas rilascerà attestato e patente di tecnico assaggiatore

Maestri del Paesaggio, annullata la vittoria del piatto green



I cinque piatti finalisti

Non tutto è filato liscio alla cena che avrebbe dovuto eleggere – lo scorso 22 luglio – il piatto “Patrimonio de I Maestri del Paesaggio 2015”, simbolo dei temi green della manifestazione, da inserire nei menù dei ristoranti partner di Città alta durante gli eventi di settembre.

Alla notizia della proclamazione del vincitore è infatti seguita la segnalazione del fatto che non si trattava di una ricetta originale, mentre due autrici hanno lamentato un po' troppa libertà da parte dei ristoratori nel preparare le loro proposte ([vedi i commenti](#)). A cercare di mettere fine alle polemiche arriva ora la decisione dell'associazione Arketipos, promotrice dell'iniziativa, di annullare il giudizio finale e di dare a tutte e cinque le ricette selezionate (salvo diversa volontà degli autori) nei la possibilità di essere proposte nei menù dei locali.

Ecco il comunicato dell'associazione Arketipos

Giova premettere che il regolamento di Green food e gli Chef del paesaggio chiaramente caratterizza l'iniziativa non come un concorso, ma una “selezione”, che intende rappresentare un'occasione per condividere il piacere dello stare insieme e della cucina nella bellezza della natura.

In proposito ci sembra significativo richiamare quanto ha ben messo in evidenza la signora Daniela Mammano, che così ci ha scritto: «La serata è stata bellissima, gli organizzatori e gli ospiti gentilissimi e molto ospitali e sono felicissima di aver affrontato i disagi e i costi di un viaggio dalla Sardegna per potervi partecipare».

Con rammarico abbiamo però dovuto constatare e prendere atto di due situazioni incresciose che si sono venute a creare.

La ricetta selezionata, Tartara di zucchine e gelatine di more, che pure ha ottenuto il punteggio largamente superiore

rispetto alle altre quattro ricette, per ammissione (a posteriori) dello stesso interessato, rappresenta una rielaborazione di una creazione pubblicata da altri nel 2014.

A ciò si è aggiunto il fatto che due altre partecipanti, presenti alla cena-selezione del 22 luglio, hanno rilevato la non corrispondenza tra le ricette inviate e l'esecuzione curata dagli chef di alcuni ristoranti di Bergamo Alta, partner de I Maestri del Paesaggio.

Intendiamo innanzitutto scusarci vivamente con le interessate e con tutti i partecipanti alla selezione e alla serata, assicurando che i fatti accaduti rappresenteranno uno spunto di riflessione importante per l'organizzazione degli eventi futuri.

Inoltre, in considerazione della confusione che ne è nata e volendo chiudere al più presto le polemiche che ne sono scaturite, non senza rammarico e dopo attenta e sofferta discussione, abbiamo deciso di annullare la selezione finale e di far sì che le cinque le ricette "finaliste" (salvo diversa volontà degli autori, che verranno all'uopo contattati) vengano proposte nei menù dai ristoratori partner – a loro discrezione e secondo l'interpretazione di ciascuno – nei giorni della manifestazione I Maestri del Paesaggio – International Meeting of the Landscape and Garden che si svolgerà dal 5 al 20 settembre 2015.

**Anche il cibo ha il suo
"Act". Ecco le prime dieci**

azioni

Presentato a Expo dal ministro Martina il piano di azioni del Governo per la valorizzazione della cucina italiana. Tra i punti, formazione, filiere e credito per i giovani ristoratori

Expo, c'è anche il sommelier della frutta

Il 28 luglio la “Festa della Frutta e Verdura” con distribuzione ai visitatori di 50 quintali di frutta fresca. Mentre gli esperti assaggiatori insegneranno a riconoscere gli esemplari migliori

“I cento chef che hanno cambiato la cucina italiana”. Tre sono bergamaschi

Chicco e Bobo Cerea e Daniel Facen nel volume per i dieci anni di Identità Golose in libreria al 21 luglio

Albino, il cinema all'aperto prende anche per la gola

Dal 13 luglio al 22 agosto la rassegna Immagini di Notte, che prevede proiezioni con buffer finale, convenzioni "Cena & Cine" e premi fedeltà in buoni consumazione e gelato

Cascate del Serio, l'apertura in notturna è anche golosa

Camminata gastronomica o cena al rifugio Campel, due opportunità per unire allo spettacolo del triplice salto d'acqua i sapori di montagna. L'appuntamento è sabato 18 luglio

Prodotti tipici lombardi, online la guida



Conosciuta per la

moda, il design, l'industria e la finanza, la Lombardia è anche la prima regione agricola italiana e una tra le più significative a livello europeo. Le oltre 50mila aziende agricole lombarde gestiscono l'80% del territorio e producono, in un contesto di assoluta biodiversità, il 42% del latte nazionale, il 39% della carne suina, il 42% del riso italiano.

Una piattaforma di qualità che trae origine da una profonda tradizione agricola e di allevamento non soltanto in pianura, ma anche sulle colline e sulle montagne della regione che sviluppa una produzione lorda vendibile di oltre 7 miliardi di euro, ai quali devono sommarsi quasi 5 miliardi di euro di export.

A descrivere il patrimonio agroalimentare lombardo in una fase importante per il Made in Italy e in clima Expo c'è una [guida della Regione scaricabile on line](#), che dà anche accesso alle App e agli e-book dell'agricoltura lombarda.

“...ma che cavolo mangi?” Come alimentarsi e ridere di gusto

...ma che
cavolo
mangi?



mangiar sano divertendosi

“...Ma che cavolo mangi? Come mangiare e ridere di gusto” è l'appuntamento organizzato da Confindustria Bergamo in collaborazione con Asl Bergamo messo a punto per chi vuole affrontare divertendosi

tematiche molto serie legate all'alimentazione e al benessere delle persone. L'evento, aperto a tutti e organizzato da Confindustria Bergamo, si terrà il 7 luglio nella Sala Biagi di Palazzo Lombardia a Milano, a partire dalle 14.30. La conduzione, affidata a Fabrizio Fontana, è una garanzia: al noto comico televisivo è affidato il compito di trattare argomenti come l'alimentazione protettiva, le nuove etichettature dei prodotti e la sana alimentazione sul luogo di lavoro, in maniera piacevole e leggera. Il tutto per rendere un momento dai contenuti tanto importanti per il benessere della persona occasione di svago e divertimento. Sullo sfondo il programma WHP di Regione Lombardia, nell'ambito del quale si offrono nuove possibilità alle aziende per migliorare l'alimentazione e la salute di chi lavora, agendo sulla ristorazione aziendale, sui distributori automatici...ma anche usando le nuove tecnologie.

Per partecipare ci si può iscrivere collegandosi a <http://www.confindustriabergamo.it/aree-di-interesse/eventi-convegni-e-seminari/evento-whp-7-luglio-2015-regione-lombardia>

Rockit, parte in Valtellina la produzione della piccola mela neozelandese



Il consorzio Melavì della Valtellina si è assicurato l'esclusiva per la produzione in Italia e la commercializzazione in Italia, Svizzera, Spagna e Russia della mela Rockit, già candidata nel 2011 al premio innovazione di Fruit Logistica. Rockit dal 2015 è coltivata anche in Valtellina con la messa

a dimora di oltre 30 mila piante e dal 2016 sarà disponibile sul mercato sotto l'egida del Consorzio Melavì della Valtellina. La mela Rockit, originaria della Nuova Zelanda, è un frutto di piccole dimensioni (1 volta e mezzo le dimensioni di una pallina da golf) dalla lunga conservabilità, con un sapore dolce, un colore rosso acceso e una consistenza croccante. E' perfetta per i bambini che desiderano una merenda golosa, per gli adulti che cercano una pausa veloce e nutriente dal lavoro così come per gli sportivi che vogliono uno spuntino buono e sano. Rockit sta innovando il mercato alimentare delle mele e quello degli snack in tutto il mondo con un frutto unico, allevato e coltivato per rimanere piccolo e per poter essere confezionato in un tubo trasparente, igienico e facile da trasportare. Non è un caso che la mela Rockit sia arrivata in Valtellina. Nella provincia tra le più montuose d'Italia sopravvivono eccellenze agroalimentari tramandate da generazioni e tra formaggi, vini, bresaola, pizzoccheri e miele, emerge anche la mela. Tutte tradizioni enogastronomiche che oggi sono tutelate dal Distretto Agroalimentare di Qualità "Valtellina che gusto" che riunisce

i Consorzi di Tutela, le associazioni delle produzioni tipiche e molte aziende produttrici.