

Tutti attorno alla gigante: giornata dedicata alla pecora gigante bergamasca

Lunedì 10 giugno presso il Selva di Clusone si terrà un meeting gastronomico con protagonista la pecora gigante bergamasca.

L'Azienda Agricola Massimo Balduzzi metterà a disposizione due kilogrammi di carne di pecora gigante che gli chef e i ristoratori partecipanti cucineranno a piacere.

A partire dalle 12.00 inizierà la degustazione delle pietanze preparate, si discuterà su come proporre la pecora nei menu e quali sono le diffidenze da parte del cliente nello scegliere le pietanze a base di pecora.

Le adesioni devono essere confermate entro e non oltre martedì 4 giugno, Presso l'Azienda Agricola Massimo Balduzzi al azbalduzzimassimo@gmail.com e al 3287258866.

Hamburger day: una passione anche italiana

Il 28 maggio si celebra l'Hamburger Day, e quale migliore occasione per celebrare uno dei cibi più apprezzati da grandi e piccini per i pasti fuori casa? Da sempre infatti, questo piatto è sinonimo di pranzo o cena veloce, soprattutto da gustare fuori. Secondo Quandoo, la piattaforma di prenotazione di ristoranti con la più rapida crescita a livello globale,

che permette di prenotare in oltre 18.000 ristoranti nel mondo di cui 5.000 in Italia, ogni anno più del 10% dei propri utenti a livello globale sceglie infatti la cucina americana quando prenota il proprio dining out. In Italia la cucina americana è la più scelta dopo quelle italiana e di pesce, raccogliendo un 7% delle preferenze degli utenti. Segno, quest'ultimo, che anche nel Bel Paese gli hamburger sono sempre più apprezzati grazie anche alle nuove versioni che i ristoranti oggi offrono.

Dalle origini...

Ma da dove ha origine questo piatto? Come per tutti i veri e propri "miti", anche per l'hamburger esistono diverse "leggende". La più accreditata vede l'entrata in scena di questa specialità intorno al XV secolo, periodo in cui la carne macinata (alla base della ricetta classica del panino) era considerata un alimento prelibato in tutta Europa ed è qui che l'hamburger è nato e si è diffuso. Nel XVIII secolo Amburgo era il porto più importante del vecchio continente da cui salpavano le navi dirette verso l'America; gli immigrati e i marinai tedeschi in viaggio verso il nuovo mondo portavano con sé le proprie ricette preferite. La comparsa del vero hamburger avviene quindi a New York, i cui porti accoglievano le navi provenienti dall'Europa e in particolare dalla Germania. Lungo i porti, infatti, i baracchini iniziarono a proporre l'hamburg steak, per attirare i marinai tedeschi.

Nel 1826, Delmonico's fu il primo ristorante americano a includere nel proprio menù l'hamburger a New York. Per quanto riguarda la trasposizione americana dell'hamburger, negli anni sono state diverse le attribuzioni relative a chi fu il primo a introdurlo. La versione più accreditata riporta che il luogo natale dell'hamburger sia Tulsa, Oklahoma, a opera di Oscar Weber Bilby che servì il primo vero panino nel 1891 su 'bun', tipico panino dolce. Da allora, l'hamburger ha avuto una diffusione inarrestabile, con l'apertura dei primi fast food a partire dal 1921 che negli anni hanno standardizzato la

ricetta e uniformato il processo di realizzazione dei panini in tutto il mondo.

...ai giorni nostri

Ma oggi l'hamburger non è solo fast food. Infatti, negli ultimi anni la tendenza ha visto la trasformazione di questo piatto: nell'ideale comune spesso associato al junk food, il celebre "panino" ha saputo conquistare una nuova posizione fino ad arrivare ad essere considerato una pietanza gourmet, studiata e rivista con alimenti di alta qualità e abbinamenti particolari, anche da chef rinomati. Non solo carne bovina, ma anche burger di pesce, pollo, o verdura. Non a caso, il primo hamburger ad approdare in borsa poche settimane fa è vegano!

L'hamburger in Italia

E in Italia? Se si ha voglia di burger, è possibile scegliere e prenotare la prossima dining experience a base del noto panino su Quandoo. La piattaforma mette a disposizione degli utenti oltre 600 ristoranti che offrono hamburger per tutti i gusti nel nostro Paese. L'offerta principale proviene dalle grandi città come Roma, con 70 locali su Quandoo, e Milano, con 50 ristoranti, seguono Napoli a quota 35, Torino con 25 ristoranti, Firenze a quota 15 e Venezia, Catania e Palermo con 10.

La top 10 degli hamburger più strani

Anche i ristoranti Italiani prenotabili su Quandoo cavalcano il trend dei burger gourmet, offrendo proposte capaci di soddisfare qualsiasi gusto! Dai burger con i gamberi a quello di ceci, ecco i 10 piatti più particolari:

Hamburger marinato in tequila e lime con guacamole e germogli di crescione;

Burger di quinoa e carote, stracciatella, melanzane alla griglia, pomodoro ramato, cuore di lattuga, pesto senza aglio;

Burger con pane al nero di seppia e sesamo bianco con code di gambero alla piastra, salsa tzatziki, cipolla rossa di Tropea e rucola;

Hamburger di petto di pollo grigliato, coriandolo, insalata, julienne di carote, salsa satay, maionese alle erbe;
Hamburger di agnello, guacamole, formaggio, insalata, maionese alle erbe, relish di pomodoro;
Hamburger di manzo grigliato, bacon croccante, formaggio, insalata, relish di pomodoro, maionese alle erbe;
Hamburger di Wagyu con Gorgonzola, cipolla, funghi;
Burger con carpaccio di salmone affumicato, formaggio spalmabile, avocado, pomodorini secchi su pane alla cipolla;
Hamburger di Fassona, taleggio, peperoni arrostiti, cuore di lattuga, salsa piccante;
Burger di ceci, peperoni alla piastra, salsa tzatziki, insalata, relish di pomodoro

“Da piatto veloce e spesso associato al junk food, l’hamburger è entrato nella tradizione italiana con versioni studiate ad hoc per incontrare il gusto raffinato degli utenti del nostro Paese”, commenta Andrea Favarato, VP Southern Europe di Quandoo. “La passione verso questo piatto si può notare dal numero crescente di prenotazioni e dei locali che offrono nei loro menù burger gourmet o ricercati. Mettendo a confronto il primo trimestre 2018 con il primo del 2019, abbiamo registrato a livello mondiale una crescita del 110% di utenti che scelgono di prenotare un ristorante che serve hamburger. In Italia, nello stesso periodo, l’incremento arriva a un +214%. Segno del completo sdoganamento degli hamburger, entrati a pieno titolo come uno dei cibi preferiti per le cene fuori casa, dopo la cucina italiana in generale”.

Quandoo

Quandoo è la piattaforma di prenotazione per i ristoranti in tempo reale che sta registrando la più rapida crescita a livello globale. In meno di 6 anni, Quandoo ha raggiunto 12 Paesi e ospitato più di 135 milioni di clienti in oltre 18.000 ristoranti. La tecnologia di Quandoo fornisce a ristoranti e utenti gli strumenti necessari per rendere un pranzo o una cena un momento davvero unico di degustazione delle specialità

locali e non. Con headquarter a Berlino e sedi in Austria, Svizzera, Italia, Turchia, Regno Unito, Hong Kong, Finlandia, Singapore, Australia e Paesi Bassi, i fondatori puntano a far diventare Quandoo il marketplace leader nel mondo per le esperienze legate al cibo e al settore food. Quandoo fa parte di Recruit Holdings e con le sue consociate HotPepper e AirRegi costituisce la più grande azienda di software e marketing per ristoranti al mondo. Quandoo conta nel proprio team oltre 500 persone provenienti da 50 Paesi.

All'Accademia del Gusto corso di pasticceria con Leonardo di Carlo

All'Accademia del Gusto mercoledì 29 maggio corso di pasticceria salata con Leonardo di Carlo, il pioniere della "Pasticceria Scientifica". Per info e iscrizioni: info@ascomformazione.it

A Presezzo l'aperitivo è internazionale

L'estate è ormai alle porte e per tanti lo sono anche le vacanze. Per chi le trascorrerà all'estero, ma anche per chi vuole esercitare le proprie conoscenze linguistiche, l'Hotel 700 di Presezzo giovedì 30 maggio propone un aperitivo in lingua a bordo piscina nel giardino della bella villa del 700.

Una occasione per trascorrere una bella serata e per allenare in modo divertente la conoscenza di una o più lingue straniere. Si potrà chiacchierare ai tavoli con animatori linguistici in inglese, francese, tedesco e spagnolo davanti a uno spritz o a un calice di bollicine. La quota di partecipazione è 12 euro.

Ai più giovani è riservata una zona di conversazione e un ingresso a prezzo ridotto. Per prenotazioni, tel. 035 340500 – info@geakoine.com

Selvatici e buoni: seminario sulle carni di grossa selvaggina

Con il patrocinio di Ascom, si terrà in due giornate Lunedì 20 maggio e Lunedì 27 maggio

La valorizzazione delle carni di grossa selvaggina passa attraverso la conoscenza delle sue caratteristiche nutrizionali e di tutti i processi che sono alla base della filiera e relativa sicurezza alimentare al fine di ottenere il migliore risultato gastronomico valorizzando nel contempo i prodotti locali e del territorio.

Nell'ambito del progetto scientifico 'Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare', sostenuto da Fondazione UNA e che vede capofila l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto scientifico della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e l'Università di Milano e con il patrocinio di Ascom Confcommercio Bergamo, è stato organizzato con la collaborazione della condotta Slowfood

valli Orobiche e l'azienda Pentole Agnelli un workshop teorico-pratico dedicato alle carni di grossa selvaggina rivolto ai ristoratori del territorio.

Gli argomenti trattati durante il seminario (programma disponibile sul sito www.selvaticiebuoni.it) permetteranno di comprendere al meglio come esaltare al meglio questa tipologia di carne, illustrandone la storia, le caratteristiche nutrizionali, i migliori tagli, le frollature più adatte e di conoscere i principi normativi della filiera e della relativa certificazioni sanitarie richieste.

Corso gratuito rivolto a ristoratori del territorio con numero massimo di iscrizione (15) e si terrà in due giornate lunedì 20 maggio 2019 dalle 14 alle 18 e lunedì 27 maggio 2019 dalle 14 alle 18 presso la sede dell'azienda Pentole Agnelli, in via Madonna 20 – Lallio (BG).

Iscrizione obbligatoria da confermare entro il 16.05.2019 via mail a: condotta@slowfoodvalliorobiche.it

[CorsoRistoratori2019](#)

All'Accademia del Gusto al via un corso di cucina giapponese

L'Accademia del Gusto propone per il 21 maggio un corso sulla cucina giapponese. Tre ore – dalle 20 alle 23 – per scoprire la cultura gastronomica giapponese attraverso piatti caratteristici, ma soprattutto per sperimentare sapori nuovi. Il corso si svolge nel laboratorio pratico dove ogni

partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette.

Il corso si tiene all'Accademia del Gusto in Piazzetta don Gandossi 1 a Osio Sotto

Per informazioni info@ascomformazione; tel . 035 4185706.

Rendere scenografici i piatti. Un libro spiega come si fa

Per i ristoratori migliorare la presentazione dei piatti è diventato essenziale. Questo libro in tal senso può essere un aiuto prezioso; mostra, spiegandole nei dettagli, una serie di tecniche che possono essere applicate a piatti dolci e salati e 40 ricette selezionate con allestimenti particolari. Le fotografie dei piatti finiti sono accompagnate da disegni che mostrano la posizione di ogni singolo elemento. È una guida utile anche per gli appassionati.



La scenografia del piatto. Tecniche di presentazione e decorazione

di Alexis Vergnory

Storie di formaggi in Ascom Bergamo

Continua il ciclo di conferenze "Historiae Casei" organizzato da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana dall'Associazione Promozione del Territorio.

Prossimo appuntamento in Ascom mercoledì 8 maggio dalle ore 19 alle 21 con il Prof. Massimo Donà, ordinario di Filosofia Teoretica e direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino presso l'Università Vita e Salute San Raffaele, musicista jazz e Daniele Bassi, docente, maestro assaggiatore e consigliere nazionale ONAF. Il legame tra Donà e Forme è storico perché il professore è stato il curatore della mostra FORMAE. BONUM PULCRUM VERUM organizzata per la prima edizione di FORME nel 2015 all'ex-Monastero di Astino, dove aveva allestito un percorso espositivo museale in cui importanti opere d'arte contemporanea e grandi formaggi venivano provocatoriamente accostati.

"Di Formaggi e altri Biancori", è il titolo evocativo e intrigante di questo quarto appuntamento che ci introduce al mistero del bianco, colore che tutto contiene e tutto comprende, creando un curioso abbinamento tra un colore e un sapore, che è anche un antichissimo sapere: il sapere incarnato appunto nel formaggio e nella sua origine, il latte.

La conferenza si annuncia spumeggiante perché accanto alla dissertazione accademica, proporrà un approccio sperimentale, sfruttando l'ecllettismo di Donà come filosofo e musicista jazz. Se è vero che il bianco, e il formaggio, tutto

contiene, andremo alla ricerca del suo mistero e della sua arcana armonia.

Nella seconda parte dell'intervento, il maestro assaggiatore ONAF Daniele Bassi dialogherà con Massimo Donà in un esperimento polisensoriale dove protagonisti saranno i formaggi in degustazione, un pecorino, un caprino, un formaggio di latte vaccino e uno con latte di bufala: 4 diversi tipi di latte per 4 formaggi.

Il pubblico sarà guidato in un gustoso e sorprendente viaggio di conoscenza attraverso i cinque sensi, descritto dalle parole di Bassi e accompagnato dalle note e dai giri armonici della tromba di Donà.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione a info@progettoforme.eu



FORME
Ricerca - Cultura - Incontro



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



INVITO

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO

ORE 19-00 | SALA CONFERENZE ASCOM,
VIA BORGO PALAZZO, 137 - BERGAMO

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

DI FORMAGGI ED ALTRI BIANCORI

Bianco e formaggio: un curioso abbinamento. Un colore e un sapore. Ma un sapore che è anche un antichissimo "sapere". Un sapere che s'è fatto nel tempo "sapere dell'origine". Anche perché solo l'origine avrebbe potuto rendere possibile. Quell'origine di cui, da sempre, gli uomini hanno avuto nostalgia. Da Aristocrato a Novella. Da Platone ad Heidegger. Un sapere, dunque, quello incarnato nei formaggi, che sa riflettere il mistero di una tale "origine" - relativo al fatto che dalla sua "semplicità" deriva, paradossalmente, tutta l'infinita varietà dei colori del mondo. Proprio come dal bianco. Archetipo di una "terra" originaria, dunque, il formaggio ha continuato ad essere metafora di un sapere che tale terra ha sempre cercato anzitutto di coprire, prima ancora di insegnarci a guardarla. Metafora della vita, insomma. Metafora di un'esistenza ancora capace di non riconoscere l'abisso della morte. Per tutti questi motivi il formaggio, e dunque la sua produzione e il suo consumo, costituiscono ancora oggi un simbolo quanto mai rivelatore, capace di farci capire cosa sia davvero chiamato in causa da ogni gesto, anche il più apparentemente insignificante, della nostra esistenza.



MASSIMO DONÀ

DIRETTORE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Massimo Donà, filosofo e musicista jazz, è nato a Venezia il 29 ottobre 1957, ed è docente ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano. Collabora con il settimanale l'Espresso. Tra le sue ultime pubblicazioni, ricordiamo: L'angolo musicante. Caravaggio e la musica (Mimesis, Milano-Utine 2014), La filosofia di Miles Davis (Mimesis, 2015), Teorettica. Sistema di estetica (Bompiani, 2015), Senso e origine della domanda filosofica (Mimesis 2015), Tutto per nulla. La filosofia di William Shakespeare (Bompiani 2014), Pensieri inconfusi. Vite tra filosofia, letteratura, arte e politica (Sibilla dell'Uva, 2014), Di un'insuperabile bellezza. Le "cose" dell'arte, (Bompiani-Gianni, Milano 2014), Dell'acqua (La nave di Teo, Milano 2014).



DEGUSTAZIONE DI SPECIALITÀ CASEARIE
A CURA DI ONAF

Per informazioni: info@organizzazione.as



Creme e zuppe, idee per l'estate

Ascom Formazione propone un corso per tutti gli appassionati di cucina sulle creme e zuppe per l'estate. La lezione si svolge lunedì 13 maggio dalle ore 20 alle ore 23 nell'Aula pratica dell'Accademia del Gusto (piazzetta don Gandossi, 1 – Osio Sotto). In cattedra lo chef Diego Pavesi, titolare dell'Albergo ristorante della Torre a Trescore Balneario (Bg).

Per informazioni e iscrizioni www.ascomformazione.it
info@ascomformazione.it

“Historiae Casei”, terzo appuntamento con “Sapore e sapere: Le vie del formaggio”

Formaggio: amore e odio, quasi un cibo maledetto. Così un'intera tradizione, medica e non solo, ha giustificato nei secoli la cautela, il sospetto, addirittura la condanna verso questo alimento animale. La ragione è presto detta: il formaggio ha da sempre suscitato (e in verità continua a suscitare) i più sprezzanti disgusti e i più sfrenati amori. Sembra che questo cibo sia fatto apposta per ricordarci la lotta antica che il latte contiene, tra umanità e bestialità,

tra scrematura e scorie, tra purezza e putredine, tra vita rinnovata e deperimento. Seguendo queste vie, scopriremo che i segni che danno gusto al formaggio sono gli stessi che danno sapore a tutto il nostro sapere sulla storia, sul mondo e sull'uomo.

Tutte le varie sfaccettature della tradizione del formaggio verranno analizzate al terzo appuntamento "Sapore e sapere: Le vie del formaggio" di "Historiae Casei", iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio.

L'incontro con il docente master in filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, Giulio Goria, si terrà venerdì 19 aprile alle ore 19.00 presso la sala Giunta Confindustria Via Camozzi, 70 a Bergamo.

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni info@progettoforme.eu



GIULIO GORIA

DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Giulio Goria svolge attività di ricerca presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, dove insegna presso il Master in Filosofia del vino e del cibo. Già borsista presso l'Istituto Italiano di Studi Storici, insegna Filosofia della comunicazione presso l'Università di Cassino e del Lazio Meridionale. È autore del libro *Il fenomeno e il rimando. Il fondamento kantiano della finitezza della ragione umana* (2014).

SAPORE E SAPERE: LE VIE DEL FORMAGGIO

GIULIO GORIA | DOCENTE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO
UNIVERSITÀ VITA-SALUTE SAN RAFFAELE

VENERDÌ 19 APRILE

ORE 19:00 | SALA GIUNTA CONFINDUSTRIA,
VIA CAMOZZI, 70 - BERGAMO

DEGUSTAZIONE FINALE DI PRODOTTI CASEARI A CURA DI ONAF

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Google Maps: [Confindustria Bergamo](#)