

Chef sugli yacht: «Una carriera, mille emozioni»

Dario Tagliasacchi, 42 anni di Credaro, per anni ha lavorato in giro per il mondo al servizio degli armatori. Ecco cosa racconta di questa professione

Dal latte bio all'agriturismo, l'evoluzione della fattoria che affonda le radici nell'800



La storia della Cascina Buona Speranza affonda le sue radici nel 1800, quando, assieme ad altre aziende, con le famiglie di proprietari e quelle, sempre più numerose, dei mezzadri, contribuì a dare vita al paese di Zanica. Oggi è un'azienda

agricola a certificazione biologica che rispecchia appieno la diversificazione e la multifunzionalità. L'anno di fondazione, scolpito all'ingresso di una delle poche autentiche cascine bergamasche che si possono ancora visitare nel territorio, è il 1847.

La nuova storia della Cascina Buona Speranza risale invece al 1972 quando Virgilio Nosari, macellaio che da sempre acquistava bovini in azienda, decide di rilevarne una parte e

di affiancare all'attività del commercio quella agricola. Il sogno dell'agricoltura aveva già qualche anno prima spinto il figlio Ettore con la moglie Natalina Cianfarini ad abbandonare rispettivamente un lavoro da assicuratore ed un impiego in un'agenzia pubblicitaria di Milano, per fare a loro modo il 1968, mettendo su famiglia ed un piccolo allevamento di conigli in Umbria, a Umbertide. Ma l'azienda agricola bergamasca aperta dal padre li richiama a Zanica, dove si specializzano nella fornitura di latte biologico ad una realtà affermata come la Fattoria Scaldasole.

“Con l'avvento delle quote latte, mi sono però trovato di fronte alla scelta di acquistare o vendere, perché avrei dovuto allargare la produzione per renderla sostenibile economicamente – spiega Ettore Nosari -. Abbiamo deciso di cedere e con il ricavato delle quote latte abbiamo riconvertito l'attività in agriturismo. Una volta lavoravamo conto terzi, ora ci rapportiamo direttamente con il cliente finale”. Dal 1992, dopo la decisione di cedere le quote latte, l'azienda ha diversificato la sua attività, tornando ad essere una vera e propria fattoria, aperta anche ai bimbi tutto l'anno per visite didattiche e pronta a dare il benvenuto a turisti, data la vicinanza con l'aeroporto di Orio, con tre camere e due appartamenti.



Natalina e Ettore Nosari

Qui si allevano suini, conigli, asini, ma anche bovini – dai piemontesi alle vacche di razza Frisona – e pecore, tra cui la gigante bergamasca. Inoltre la Cascina ospita e accudisce diversi cavalli nei box. “Dieci ettari di terreno producono il

foraggio per gli animali, dall'erba medica al fieno, all'orzo al granoturco – continua Nosari -. Per stare sul mercato o ci si ingrandisce e specializza o si diversifica la propria attività. Anche se gli impegni raddoppiano, perché ogni animale e coltura ha esigenze e tempi diversi". E qui tutto nasce, cresce e si trasforma: dai maiali si producono salumi e insaccati, dalla pancetta al salame, e le carni servite a tavola sono bio e a chilometro zero, dall'agnello alla pecora, dal vitellone al cavallo e all'asino che viene in genere brasato. Le marmellate sono fatte in casa: "Abbiamo un ampio frutteto con, a seconda della stagione, un'ottima varietà di frutta, dalle ciliegie alle albicocche, dalle prugne alle pesche alle pere. Peccato che faccia gola anche a chi vi passa davanti e purtroppo non si limita a qualche frutto, ma riempie intere ceste...". C'è spazio anche per la sperimentazione alla Cascina Buona Speranza: "Oltre a coltivare con successo frumento, varietà Bologna, per produrre pane e dolci, è stata avviata la coltura di varietà antiche di mais Nostrano dell'Isola e da un seme di mais bianco si sta formando un campo con le prime pannocchie" spiega Nosari.

Il giovane inventore di formaggi

Diego Campana ha 25 anni e sin da bambino ha respirato il profumo di stalla e latte nell'azienda di famiglia a Zanica. Dalle sue mani sono nati il Formaiù, lo Stracampà e il Filù. Ora sta lavorando a un nuova chicca

I novant'anni di Mimmo e quel locale comprato in un quarto d'ora

Il compleanno del fondatore del ristorante di Città alta, aperto nel 1956. «Bergamo era un tesoro nascosto, ora arriva gente da tutto il mondo».

Food Film Fest, ecco i finalisti. Si potranno "gustare" a settembre in piazza Dante

Un immagine del film di animazione Wedding Cake, tra i premiati dello scorso anno

Sarà un'abbuffata, ma di film. Da martedì 15 a sabato 20 in piazza Dante a Bergamo è in programma la seconda edizione di Food Film Fest, festival internazionale cinematografico dedicato al mondo del cibo. Promosso dall'Associazione Montagna Italia e dalla Camera di Commercio di Bergamo, il Festival ha raccolto oltre 100 film da 28 nazioni grazie ad un concorso. La direzione artistica ne ha selezionati 22, che concorrono per il primo premio e saranno mostrati al pubblico nelle serate del festival al Quadriportico del Sentierone ad ingresso libero.

Al termine delle proiezioni, spazio alle degustazioni di eccellenze locali alla Domus di piazza Dante, grazie alla collaborazione dei produttori di Coldiretti Bergamo.

Sabato 19 settembre alle ore 20.45 si terrà la Cerimonia di Premiazione dei vincitori.

Nell'anno di Expo la manifestazione offre al pubblico la possibilità di viaggiare per il mondo attraverso le tavole di tutte le culture e scoprire tradizioni, produzioni, coltivazioni e tecnologie nel campo alimentare.

Ecco i 22 finalisti

A SLICE OF MEMORY

di Shweta Ghosh, *India*

BAROLO BOYS - STORIA DI UNA RIVOLUZIONE

di Paolo Casalis, Tiziano Galas, *Italia*

BIANCA E GLI ALTRI

di Roberto Giomi, *Italia*

BORSHIW

di Stepan Kobal, *Ucraina*

CASTILLO Y EL ARMADO

di Pedro Harres, *Brasile*

DAILY LYDIA

di Marco Zuin, *Italia*

FACTORY

di Dengke Chen, *Spagna*

FORMAGGIO DI FOSSA BRANCALEONI

di Francesco Piras, *Italia*

HIMSELF HE COOKS

di Valérie Berteau, Philippe Witjes, *Belgio*

LA BOTANICA DEGLI AMORI

di Anne-Sophie Cayon, *Belgio*

LA ULTIMA CENA

di Vanessa Quintanilla Cobo, *Messico*

LE CUSTODI DELLA TERRA

di Federica Riva, Rossella Schillaci, *Italia*

LIFE ONLY COMES FROM LIFE

di Francesco Monticelli, Chiara Orempuller, Andrea Monticelli, *Italia*

L'UNIVERSO E' UN PASTO GRATIS

di Fabio Maiorino, *Italia*

MAIS E AMARANTO

di Elena Catalfamo, *Italia*

MERRY CHRISTMAS

di Pablo Palazòn, *Spagna*

NIDI DI PASTA CON RATATOUILLE

di Massimo Zambiasi, *Italia*

PALERMO STREET FOOD

di Mario Virga, *Italia*

PASTA AMARA

di Ivano Fachin, *Italia*

SEMI

di Stefano Scarafia, *Italia*

STRANA DIPENDENZA

di Andrea di Molfetta, Francesco Sinigaglia, *Italia*

THE MOO MAN

di Andy Heathcote, *Inghilterra*

Marcelle, la pioniera delle patatine fritte a Bergamo

Oggi sono il più classico dei contorni e lo street food più diffuso, con tanto di locali monotematici che ne stanno rilanciando l'appeal. Ma le patatine fritte sono un'acquisizione recente della nostra offerta gastronomica. La pioniera a Bergamo non poteva che essere belga

Pasticcini o piatti salati? Gotti lascia di stucco i piccoli MasterChef

Le creazioni "ingannevoli" dello chef bergamasco, ospite della trasmissione, hanno dato lo spunto per la sfida tra i giovani concorrenti

Astino, al via il 21 maggio la mostra su Veronelli

“Camminare la terra” rimarrà allestita fino al 31 ottobre nell'ex monastero. La figura del giornalista enogastronomico raccontata attraverso le sue attività e una riproduzione della sua cantina

I grandi chef da bambini? Ecco cosa mangiavano

Chicco Cerea sputò la sua prima ostrica e Roberto Proto, oggi specialista del pesce, da piccolo non lo voleva nemmeno provare. Conquistati dalle ricette di famiglia Enrico Bartolini e Daniel Facen. Così si è formato il palato di alcuni maestri della nostra cucina

La maestra di Madrid ora produce pasta a Zogno

Spagnola della capitale, Maria Luisa ha conosciuto Ivan in vacanza ed è stato un colpo di fulmine. Insieme hanno scelto di portare avanti l'attività artigianale del pastificio “La Contrada” Pasta & Pasticci. «Se qualcuno qualche anno fa mi avesse detto che avrei imparato a cucinare per professione,

probabilmente l'avrei preso per pazzo»