

Zogno e le castagne, un mese di iniziative con “Sapori e Cultura”

Sino a fine mese incontri, iniziative per i bambini, escursioni, concorsi e feste di piazza. Il 12 ristoranti menù a tema al costo di 25 euro

Monasterolo, è tempo di bollito misto



Dall'11 al 13 novembre, nella tensostruttura riscaldata del campo sportivo di Monasterolo del Castello, in riva al Lago d'Endine, si terrà la Terza Sagra del Bollito. Tre giorni, con il via alle 19, in cui il famoso piatto della tradizione contadina tornerà protagonista, grazie a tagli di manzo, salame, lingua e gallina accompagnati da stuzzicanti salse. Le proposte culinarie della Sagra continuano con la Trippa e prelibatezze autunnali. Le serate di venerdì e sabato saranno accompagnate da gruppi rock e folk, mentre la domenica mattina la Fiera Agricola e la Mostra del Bestiame organizzeranno attività e spettacoli per bimbi e non. La cucina aprirà per pranzo fino alle 17.

Da 16 anni L'Associazione Porchet Fest, organizzatrice della Sagra del Bollito Misto e della PorchetFest, promuove eventi con l'unico obiettivo di donare il ricavato in beneficenza.

Per informazioni e prenotazioni chiamare 340-0701780.

La castagna del bastian contrario

Non solo in montagna, l'albero del pane in passato è stato provvidenziale anche per sfamare la pianura e la stessa Milano. In Bergamasca aree a castagneto erano censite nei pressi di Spirano, Cologno al Serio e Capriate d'Adda

Il più antico manicaretto della storia? Polenta e osei

Tra le antichissime ricette mesopotamiche giunte a noi c'è anche un piatto dalle sorprendenti analogie con quello della tradizione bergamasca

Val Gandino, un mese dedicato al mais Spinato e ai prodotti

tipici

Dal 17 settembre al 15 ottobre “I Giorni del Melgotto” offrono un pieno di incontri, degustazioni, seminari sulle tipicità delle “Cinque Terre” e le prospettive di sviluppo legate all’agricoltura e all’enogastronomia

Stabello, la Festa della Taragna è solidale con le popolazioni terremotate

La storica sagra nella frazione di Zogno torna da venerdì 16 settembre per due fine settimana. Per ogni taragna servita, 50 centesimi saranno devoluti alla ricostruzione nelle zone colpite dal sisma

Alimentari Turani, quando dietro al banco vince la tradizione

Il negozio di Valbrembo, aperto nel 1920, è l’ultimo rimasto dei cinque storici del paese. Serena, figlia di Germano, rappresenta la terza generazione. «Ho imparato tanto dai miei genitori, soprattutto a tenere fermo l’obiettivo della qualità a prezzi giusti»

Parre, sapori tipici in abito tradizionale

Sabato 25 e domenica 26 giugno il paese fa un tuffo nel passato mostrando la vita quotidiana di cento anni fa. Negli stand prodotti locali, nei ristoranti menù a tema e i bambini potranno imparare a fare gli scarpinocc e i capù

Ebbene sì, siamo polentoni ma anche mangiamaccheroni



ngo i secoli una vivanda, pur mantenendosi pressoché inalterata nella sua morfologia, finisce per variare di denominazione, o che altresì la medesima voce culinaria passi di epoca in epoca a designare pietanze differenti. La *pizza napoletana* di cui nel cinquecento Bartolomeo Scappi forniva la ricetta ha per esempio ben poco a che vedere con il disco di pasta di pane spennellato di salsa di pomodoro – ai tempi dell'impareggiabile cuiniere pontificio peraltro ancora sconosciuta – che negli ultimi cento anni ha conquistato un successo planetario. Si trattava piuttosto di una torta – invero piuttosto greve ai palati contemporanei – a base di frutta passa, mandorle e pinoli.

La più emblematica tra tutte queste trasmigrazioni gastronomico-lessicali è forse quella che ha interessato il *maccherone*. E' ben noto che il vocabolo sia da un paio di secoli associato ad un celebre cannello di pasta, eletto a vessillo della cucina partenopea. Ma nei trattati di cucina del quattro/cinquecento, redatti entro gli elitari confini

della gastronomia aristocratica, il termine individuava invece i formati che oggi si definirebbero spaghetti o fettuccine. E non sussiste dubbio che la denominazione dell'alimento e l'ispirazione che ne dettò l'ideazione fossero stati attinti da un'ancor più antica minestra asciutta della cucina popolare. Ad attestarlo è la testimonianza di una vera e propria autorità in materia – ed altrimenti non potrebbe essere, dato che si parla del massimo esponente del movimento poetico maccheronico del XVI secolo.

Chiosando Teofilo Folengo, il maccherone nelle sue vesti primitive era infatti uno gnocco impastato con sole farina ed acqua, con l'opzionale aggiunta di pangrattato. A rimarcare i natali plebei, il letterato precisava si trattasse di un cibo *grassum* – in quanto grondante di burro fuso e generosamente asperso di cacio grattato -, *rude et rusticanum*. Della pietanza il Merlin Cocai ha persino consegnato ai posteri un'eloquente raffigurazione: una xilografia a corredo delle edizioni cinquecentesche delle *Maccheronee* ritrae invero il poeta nell'atto di essere imboccato da Zana – una delle strampalate muse dell'opera – con un panciuto boccone di pasta infilzato su uno stecco.

Fu sempre l'eccentrico cantore mantovano a certificare l'identità padana della vivanda, evidenziando gli stretti vincoli che la legavano al più iconico dei cibi del settentrione. Nel trattare del *maccus*, che dell'arcaico gnocco rappresentava tanto l'irrefutabile radice lessicale quanto la materia prima originaria, Folengo constatava che ai suoi giorni questo fosse ormai una farinata di semola di cereali, e chiaramente non più una pappa a base di fave alla moda degli antichi romani. Tra polenta tardo medievale e maccherone dei primordi corre dunque un distinguibile *fil rouge*..

Non sorprende che l'antico formato di pasta abbia lasciato profonde tracce nella tradizione culinaria bergamasca, sempre restia a dismettere gli usi del passato remoto. Nella media e nell'alta valle Seriana si preparano ancor oggi gli *gnoch in*

còla, attenendosi pressoché letteralmente al procedimento codificato dal Merlin Cocai. Una singolare reinterpretazione dell'alimento figura inoltre all'alba dell'ottocento ne *La nuovissima cucina economica* di Vincenzo Agnoletti, celebre per aver ricoperto il ruolo di *personal chef* di Maria Luigia di Parma. E' pur vero che i *mondiotti alla bergamasca* dell'illustre cuoco romano rechino chiaramente impresso, prevedendo l'utilizzo della *pâte à choux* nell'impasto e della besciamella nel condimento, l'inconfondibile marchio della cucina borghese d'oltralpe – ed oggi verrebbero più propriamente chiamati *gnocchi alla parigina*. Ciò nondimeno la ricetta non manca di segnalare quanto profondamente radicato fosse nel circondario orobico questo genere di pietanza.

Preme infine ripercorrere i rimbalzi tra differenti genie compiuti attraverso i secoli dall'epiteto di *mangiamaccheroni*, della cui ricostruzione siamo debitori al grande Emilio Sereni. E' anzitutto assodato che, a partire dal XVIII secolo, il nomignolo sia di esclusiva spettanza dei napoletani. Ma in una commedia del cinquecento – *La vedova* (1569) di Giambattista Cini – è altresì un gentiluomo partenopeo a dare del *manciamaccaroni* ad un soldato siciliano, venendo da quest'ultimo contraccambiato con il titolo di *manciafogghia*. Ed in effetti proprio in Trinacria ebbe inizio, all'alba del basso medioevo, la produzione industriale di paste alimentari, quando invece Napoli andava famosa per le sue verdure. Grazie a Teofilo Folengo sappiamo comunque che le prime orme di un divoratore di maccheroni siano state quelle lasciate, ancor più anticamente che in Sicilia, da qualche nostro avo sul ferace suolo della valle Padana. *Polentoni*, certo, ma al tempo stesso pure *mangiamaccheroni*.

Erbe di montagna e formaggi tipici, in Val Brembana nove giorni a tutto gusto

Da sabato 28 maggio a domenica 5 giugno la settima edizione di Erbe del Casaro, che coinvolge 11 comuni dell'Altobrembo (Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta)