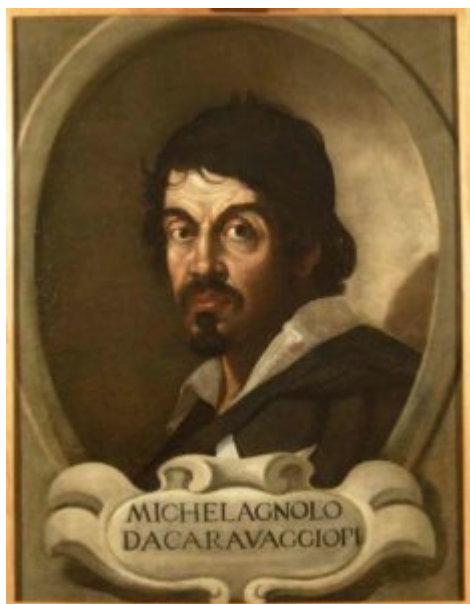


Cacciagione, un mese di proposte nei ristoranti bergamaschi

Fino al 20 marzo la 14esima edizione di "Caccia in cucina", organizzata da Ascom e Anuu in collaborazione con il Consorzio Valcalepio. Partecipano 26 locali, dalla montagna alla pianura al lago, senza dimenticare la città e l'hinterland

Quella volta che Caravaggio quasi accoppò un garzone d'osteria



"Faccio un salto al bar". È nozione comune che tale pronunciamento di intenti, oggidì del tutto innocente, non manchi di essere accolto dalle più arcigne tra madri e consorti con almeno un'occhiataccia di riprovazione. Ciò di cui coniugi e genitrici non sono forse al corrente è che le ragioni dell'anacronistico biasimo sono ormai vecchie di un paio di millenni. Ancor ai nostri giorni i locali dove prendere un cicchetto o un caffè pagano infatti

lo scotto della pessima fama che, invero non senza fondamento, all'epoca della Roma imperiale bollava le tabernae.

A quei tempi, a dar retta a Giovenale, le frequentazioni delle

bettole di cui traboccavano i bassifondi della Città Eterna erano tutto fuorché raccomandabili: malfattori, marinai, schiavi fuggitivi, boia e – sic – fabbricanti di catafalchi. Una siffatta ghenga di avventori finiva inevitabilmente per attirare anche qualche entraineuse, spesso appartenente alla più stretta cerchia familiare del titolare della mescita. Alle lucciole della casa il diritto latino accordava peraltro singolari liberatorie professionali: ancora nel VII secolo, secondo i disposti della Lex Romana Curiensis, appartarsi con la moglie del tabernario non costituiva infatti adulterio. Non sorprende dunque che ai membri della casta senatoriale fosse elevato divieto di convolare a nozze con le figlie degli osti.

Se nelle bottiglierie più malfamate libagioni smodate e meretricio la facevano da padrone, non mancavano altresì locali di profilo meno ambiguo nei quali il vino era accompagnato da una più ortodossa offerta di cibo ed alloggio. Questa bipartizione tra taverne di equivoca nomea e più rispettabili hostarie venne di fatto mantenuta anche nel corso del medioevo, nel quadro di un generale impulso a regolamentare e moralizzare l'attività dei pubblici esercizi. Risale ad esempio al 1270 il bando con il quale la Repubblica di Venezia vietava ai locandieri di fornire ospitalità a donne di malaffare, inibendo inoltre la vendita di bevande che non fossero distribuite dai grossisti incaricati dall'amministrazione.

Le frodi alla mescita erano in effetti tutt'altro che inusuali, perpetrate soprattutto somministrando intrugli ottenuti dalla rifermentazione di vinacce esauste, o brode in via di acetificazione. A copertura dei raggiri, i gestori sollevano confondere la bocca della clientela addolcendola con spicchi di finocchio offerti a guisa di amuse-guele. Da tale malvezzo è derivata la singolare voce "infinocchiare", ancor oggi in uso per designare l'adozione di condotte levantine. Un ulteriore filone di imbroglio atteneva inevitabilmente ai quantitativi serviti. Ecco dunque che lo scarno corpo degli

statuti cinquecenteschi della valle di Scalve, nel disciplinare il complesso dominio delle vettovaglie, aveva come unica previsione l'assoggettamento delle vinerie all'obbligo di avvalersi esclusivamente dei boccali bollati dalle autorità, per evitare che, nello spillare dalle botti, gli osti finissero per essere di mano troppo parca.

Che le libagioni propinate nelle bettole non potessero certo essere ascritte alla categoria dei grandi cru risulta evidente da innumerevoli testimonianze. Spicca in particolare il celebre sonetto di Cecco Angiolieri – amico di Dante Alighieri ed impenitente cantore degli ozi da taverna – nel quale il poeta giungeva ad affermare che persino la sua consorte in preda all'ira gli facesse meno uggia del vino servito nelle fiaschetterie. Emblematica è poi la sentenza di Alvise da Cà da Mosto, esploratore veneziano che verso la metà del quattrocento guidò un paio di spedizioni lungo le coste atlantiche dell'Africa: al succo delle patrie uve il pioniere della Serenissima dichiarava di preferire addirittura la linfa fermentata stillata dalle palme dai selvaggi del Senegal.

Se truffe e sofisticazioni erano all'ordine del giorno, non mancano comunque le attestazioni d'esistenza di locali condotti con perizia e probità. Colpisce in special modo quella di Jacques La Saige, mercante di seta della Fiandra francese che il 12 aprile del 1518, sulla via verso la Terrasanta, si trovava alle porte di Torino. Fermatosi per rifocillarsi all'Osteria della Croce Bianca di Rivoli, nei suoi appunti di viaggio il pellegrino riporta con stupore che, in abbinamento all'ottimo pasto, gli venne proposta una selezione di ben dieci diversi vini alla mescita, tutti di eccellente livello.

Un altro paio di aneddoti, stavolta di più chiaro marchio bergamasco, contribuisce infine a far luce sulle condizioni di lavoro nelle locande del XVI secolo. Del primo, invero a tinte piuttosto fosche, siamo debitori alla penna dell'infaticabile zibaldonista Donato Calvi. Nell'Effemeride si narra infatti di

un cruento incidente consumatosi il 14 ottobre 1583 presso l'Osteria delle Due Ganasse, ubicata lungo l'attuale via XX Settembre. Nell'esercizio prestava opera un giovane garzone meneghino – all'epoca il nostro capoluogo era in assai più floride condizioni di Milano – di nome Gasparo Gariboldi. L'inserviente, giunto prima dell'alba a riassetare i locali dal servizio della sera precedente, dopo aver compiuto le proprie incombenze si era appisolato su una sedia accanto al focolare. Per colmo della sventura, proprio sopra il suo capo erano appesi degli spiedi utilizzati per arrostitire carni ed uccelletti. D'improvviso la fibbia che reggeva una delle acuminate aste si allentò, e quest'ultima nel cadere trafisse il collo del malcapitato trapassandolo da lato a lato. Richiamati dalle urla del poveretto – appunta laconicamente il cronista – i maldestri soccorritori, “volendoli strappare il ferro dalla gola, li strapparono in vero l'anima dal corpo”.

Il secondo episodio, ancorché di ambientazione romana, ha come protagonista nientemeno che Michelangelo Merisi da Caravaggio. Lo stizzoso artista, già nelle peste con la giustizia papalina per innumerevoli precedenti, si ficcò vieppiù nei guai malmenando e tentando addirittura di uccidere un povero cameriere dell'Osteria del Moro, reo di non aver saputo rispondere se i carciofi che stava servendo al pittore fossero stati cucinati nell'olio anziché nel burro. Tra arnesi di cucina che si trasformavano in armi letali ed avventori pronti a sguainare la sciabola per delle quisquiglie, è dunque arduo definire quanto dura potesse essere la vita di uno sguattero di cinque secoli fa.

Il signor Carrara e il supplizio del polpettino

La scampagnata di Carlo Goldoni nell'agro milanese in compagnia di un amico bergamasco, tra incontri galanti e lusinghe gastronomiche

Storie di paste ripiene e di abbagli

Dai cannellini bergamaschi ai cannelloni alla bresciana

Pasticcerie, il Capab premierà quelle storiche

L'annuncio del presidente del Consorzio Berbenni alla festa annuale. «Vogliamo valorizzare le famiglie che portano avanti l'attività da più generazioni»

Campionato di mungitura a mano, secondo e terzo posto per Bergamo



SONY DSC

Gianmario Ghirardi, 32 anni, di Malonno (Brescia) si è riconfermato Campione del mondo di mungitura a mano di vacche, seconda edizione della sfida internazionale disputata all'agriturismo Ferdy di Lenna. Il mungitore camuno, contadino e operaio, ha munto in due minuti dalla sua fedele vacca Mirka, 8,749 litri di latte, poco meno della performance dello scorso anno, quando vinse con 8,779 litri. Sul secondo gradino del podio Roberto Carrara, diciottenne di Serina (Bergamo), con 7,6 litri e terzo gradino per Giorgio Volpi, 52 anni, di Adrara San Rocco (Bergamo). Ghirardi, arrivato a Lenna con al seguito due bus di tifosi, sindaco in testa, ha gareggiato nell'ultima batteria, rendendo particolarmente emozionante la gara che, fin dall'inizio, aveva visto in testa il giovane Carrara di Serina. "Ancora una volta devo dire grazie alla mia

mucca Mirka – ha detto un emozionato quanto felicissimo Ghirardi -. Buona parte della vittoria la devo a lei”. Il bresciano della Val Camonica, dopo un anno di visibilità mediatica, torna così in vetta al mondo dei mungitori. Ieri, tra il tripudio dei compaesani e con tanto di inno nazionale, ha alzato al cielo il “Secchio d’oro”, il trofeo del Campionato del mondo dedicato ai “Formaggi principi delle Orobie”, eccellenze casearie locali. A lui, in premio, anche 3.500 euro in buono valore.

In gara 37 concorrenti provenienti da Lombardia, Piemonte, Val d’Aosta, Liguria, Trentino Alto Adige, Basilicata, Puglia e Sardegna, quindi da Olanda (un ottantenne già campione di mungitura nei Paesi Bassi), India e Romania. Prima tra le donne si è riconfermata Sofia Caratti, 46 anni, di Berzo Demo (Brescia) che ha munto in due minuti 4,5 litri di latte. Primo tra i giovani under 18 Alberto Ronzoni di San Pellegrino (Bergamo), con 4,3 litri. Defezioni tra i mungitori all’ultimo minuto, per vacche risultate malate, ma anche per un incidente occorso a un allevatore della Val Seriana (Bergamo) ribaltatosi con il camion, fortunatamente senza conseguenze gravi per animale e persone, mentre stava raggiungendo il campo gara.

Campionato di mungitura a mano, concorrenti da mezzo mondo



Arriverà direttamente da San Nicandro Garganico, in provincia di Foggia, dopo aver percorso con la sua mucca ben 800 chilometri: a poco meno di un mese giorni dall'evento dal campionato del mondo di mungitura a mano, in programma all'agriturismo Ferdy di Lenna, il prossimo 20 settembre, un ventisettenne pugliese è ad oggi il concorrente "mucca - munito" che arriverà da più lontano per partecipare alla seconda edizione del concorso. Attraverserà l'Italia con la sua mucca pur di poterla mungere nel corso della sfida. Perché, come ben sa ogni mungitore, la vacca riconosce il proprio padrone ed è certo meglio disposta a fornirgli più latte. L'anno scorso presero parte concorrenti anche da India, Romania e Svizzera e da una decina di regioni italiane, Sicilia compresa. Con le vacche, per evidenti ragioni di distanza e per i problemi legati al superamento delle dogane, fornite dal comitato organizzatore.

E l'eco mediatica del campionato fu internazionale, dall'America all'Australia. Quest'anno il parterre di concorrenti stranieri si arricchirà anche di mungitori olandesi e di lingua tedesca. Obiettivo: superare gli 8,7 litri munti in due minuti, performance di Gianmario Ghirardi di Malonno (Brescia), vincitore lo scorso anno del trofeo "Secchio d'oro - Formaggi Principi delle Orobie". Patrocinato dal padiglione Italia di Expo 2015 e organizzato dall'associazione "San Matteo - Le Tre Signorie", il campionato mira a valorizzare una pratica antica, quindi un'agricoltura sana e sostenibile. Vacche, mungitori e formaggi saranno i protagonisti. Quest'anno la sfida si inserirà in una due giorni di festa, dedicata alla biodiversità delle Prealpi Orobie (vacche, capre e mais autoctoni), con contorno di sapori e tradizioni. Iscrizioni al campionato scrivendo a campionatomungitura@gmail.com (nome,

cognome, data di nascita, età, indirizzo, numero di cellulare e indirizzo mail).

info: www.campionatomondialelungitura.it

Parre, un tuffo tra mestieri e sapori antichi

Sabato 27 giugno “Sapori e tradizioni” un percorso storico-culturale tra lavori e piatti di una volta. Nei ristoranti i tipici scarpinocc e menù convenzionati

Col festival dei burattini arrivano i menù del Gioppino

Il primo festival dedicato al teatro di figura dal 5 al 21 giugno tocca Azzano San Paolo, Stezzano, Grassobbio, Orio al Serio e Zanica, patria della maschera bergamasca. Nelle piazze e nei locali proposte ispirate al personaggio

Via i pizzoccheri dalle mense scolastiche. Fava: “Atto insensato”



Tempi “duri” per i pizzoccheri. Il piatto della Valtellina non figura più nel menu delle mense scolastiche di Sondrio, perché considerati un piatto povero.

E la polemica infuria. La decisione del comune di eliminare il famoso piatto dai menù delle mense scolastiche, assieme alla polenta, ha prodotto un’interrogazione consiliare presentata dal consigliere di minoranza Andrea Massera (Sondrio Liberale). “Questi cibi della nostra tradizione – scrive Massera – adattati in versione leggera alle esigenze di una mensa scolastica, riscuotono da sempre un elevato gradimento da parte dei fruitori. Tuttavia, Comune e ASL, che annualmente definiscono il menù unico, hanno deciso di eliminarli a seguito di richieste avanzate da un gruppo di genitori di una singola scuola dell’infanzia. Motivazioni addotte? Non si possono proporre a scuola piatti poveri, da contadini...”

Protesta appoggiata anche dai consiglieri del Movimento 5 Stelle, che già nell’ottobre scorso avevano presentato un’interrogazione sulla gestione delle mense scolastiche, puntualizzando sull’utilizzo di prodotti locali a filiera corta, ricevendo dall’assessore risposta chiara e precisa che nei menù venivano utilizzati prodotti locali.

Decisione che non si spiega quindi, e che non trova fondamento nemmeno nel “non gradimento” delle pietanze da parte di alcuni

utenti: i menù delle mense scolastiche sono sottoposti a verifiche di gradimento generali, e non si possono soffermare sui singoli piatti, che altrimenti andrebbero di volta in volta variati a seguito delle proteste di questo o quel genitore, viste anche le numerose richieste di reinserimento nei menù dei piatti in questione.

Sul tema incandescente è intervenuto anche l'assessore regionale all'agricoltura Gianni Fava. "Togliere i pizzoccheri dalle mense scolastiche della Valtellina penso sia un atto di totale insensatezza e di scarso rispetto delle tradizioni locali. Ed è altresì offensivo derubricare un piatto che racconta la cultura e il territorio come piatto dei contadini, con accezioni dispregiative che i contadini, custodi della terra, non meritano". Fava si schiera dalla parte dei pizzoccheri e di quei cittadini che chiedono per i loro figli che vengano introdotti nel menù della mensa. "Dopo i piatti esotici introdotti da Milano Ristorazione in passato e sonoramente bocciati dagli utenti delle mense scolastiche - commenta Fava -, sinceramente pensavo che si fosse toccato il fondo. Invece mi sbagliavo e, alla vigilia di Expo, evento mondiale che sarà l'occasione di un confronto sull'agricoltura, sul cibo, sui territori e sulla promozione e difesa dei prodotti locali a ogni latitudine e longitudine, assistiamo a questa malparata del Comune di Sondrio e dell'Asl". "I pizzoccheri della Valtellina, come molti altri prodotti tipici della Lombardia - conclude l'assessore -, nascono da tradizioni contadine e, sebbene qualcuno li abbia definiti 'piatto povero', ricordo a questi benpensanti che sono figli di una cultura ricca di fantasia, artigianalità e fatica".