

# **A Lovere street food e divertimento con Elite Food Festival**

Elite Food Festival torna per il secondo anno a Lovere. Da venerdì 1 giugno a domenica 3 giugno Piazza XIII Martiri dalla mattina fino a mezzanotte ospiterà attività di intrattenimento per adulti e bambini e tanti appuntamenti all'insegna della buona cucina di strada con specialità di pesce, carne, dolci e tante prelibatezze della cucina regionale.

Lovere è uno tra i 10 borghi più belli d'Italia, Il borgo medioevale della città di Lovere è una delle città turistiche più fiorenti del Lago d'Iseo e ospiterà tre giorni di festival dedicati ai migliori Food Truck, Ape Car e alle Birre Artigianali provenienti da tutta Italia.

---

## **Il moscato di Scanzo in degustazione**

Continua il 'Sabato del Produttore', l'iniziativa dedicata al moscato passito a bacca rossa DOP, il Moscato di Scanzo. Sabato 26 maggio l'ultimo appuntamento è con l'azienda Locatelli Caffi e il suo pregiato passito DOP annata 2013. Ingresso libero. Degustazione, 5 euro.

---

# Le specialità gastronomiche bergamasche conquistano i politici

Una delegazione regionale guidata dal Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio regionale Giovanni Malanchini, ha fatto visita a diverse aziende agroalimentari della provincia di Bergamo. La visita, a cui hanno preso parte anche l'assessore regionale all'Agricoltura Fabio Rolfi, alcuni sindaci e amministratori del territorio e i rappresentanti delle principali associazioni di categoria, è iniziata all'azienda Same di Treviglio e ha fatto poi diverse altre tappe: il caseificio 3Blatte di Brignano Gera d'Adda, la cooperativa il Covone di Covo, l'azienda Cipolla di Antegnate, la Cascina Italia di Spirano, l'allevamento e caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio e l'azienda agricola Micheli di Ghisalba.

*“Queste visite – ha sottolineato Giovanni Malanchini – hanno lo scopo di far conoscere e valorizzare le tante eccellenze del territorio bergamasco che operano nel settore dell'agroalimentare, un comparto che per la Lombardia rappresenta un contributo strategico per l'economia regionale anche in termini di export”. “Siamo la prima regione agricola d'Italia e una delle prime in Europa, dunque abbiamo potenzialità enormi che devono essere sfruttate”* ha aggiunto Malanchini.



Willm, Distillerie Miclo, Domaine Dupont.

Loira&Co. era il primo appuntamento di 'Eventi Club X', marchio che firma un calendario di eventi speciali dedicati alla degustazione, alla formazione e all'approfondimento tecnico nel mondo dei vini e distillati di alta qualità.

---

## **Cibus, tutti pazzi per il biologico e le farine antiche**

Gli stili di vita cambiano e con essi muta anche l'offerta di prodotti alimentari. Dalla pasta ai dolci, siano essi industriali o artigianali, si va incontro alle richieste e alle tendenze imposte dai consumatori, con qualche eccezione legata al mantenimento della tradizione.

La fiera Cibus che si è chiusa a Parma ha messo in bella mostra migliaia di prodotti Made in Italy.

Per la pasta la tendenza è quella di cercare e premiare produttori di qualità che utilizzino grani antichi come il senatore Cappelli (merita una segnalazione il pastificio Barbagallo situato a Fiumefreddo di Sicilia (CT) che dopo più di 30 anni impegnato quasi esclusivamente sui mercati esteri, ha deciso di "tornare" sul mercato italiano con pasta "antica" a ridotto contenuto di glutine). Il sud è il vero granaio d'Italia e seguono la tradizione il Pastificio Feudo Mondello di Palermo, il Pastificio artigianale D'Amicis di Serracapriola (FG) e l'Antico Pastificio Sannita di San Giorgio del Sannio (BN), che compie 90 anni. Tutte realtà che esauriscono il prodotto nel corso della stagione. Su larga scala segnaliamo l'abruzzese Delverde che ha presentato la nuova linea biologica integrale 100 per cento italiana e la linea Millennials con formati più adatti ai single.

Anche sul fronte farine vengono proposti grani antichi e di qualità, sia dai piccoli mulini come i Molini del Ponte di Castelvetro (TP) che da aziende più strutturate come Molino

Grassi di Fraore (PR) che riesce a garantire una produzione di qualità a disposizione di una platea più ampia grazie alla distribuzione nella Gdo. E a fianco delle farine non potevano mancare i lieviti biologici Decori' eletti prodotto dell'anno per il 2018.

Biologico e salutare sono i termini più diffusi a Cibus 2018 con numerosi consorzi di agricoltori biologici. Citiamo Terra Bio, cooperativa umbra che distribuisce i prodotti tramite la cooperativa Sole e Terra di Curno. Sempre dalle terre che tanto hanno sofferto i terremoti negli ultimi mesi troviamo la Dolciaria Severino che propone una varietà di biscotti farciti prodotti proprio a Norcia con farro biologico e locale.

Prodotti biologici di qualità vengono proposti anche da gruppi più strutturati come Mangiar Sano e Germinal, Probios, Farmo così come Bene Bio. Felicia punta a paste con legumi, molto richieste dai consumatori.

Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Felicia, marchio di Andriani S.p.A, punta sui ceci e su un inedito legume per ampliare la propria gamma: il fagiolo verde Mung.

Punta al bio anche il colosso trentino dei brodi Bauer, prima marca biologica sul mercato, che a Cibus ha presentato il primo dado in grado di generare in pochi minuti il classico risotto giallo alla milanese, naturalmente con zafferano biologico. La Nicchia di Pantelleria propone invece conserve vegane, mentre Yogi lancia le tisane biologiche e in edizione limitata.

Attenzione alla qualità dei prodotti viene dimostrata da aziende che fanno dell'export uno dei punti di forza, come il Biscottificio Verona di Legnago (VR), così come ricerca e innovazione contraddistinguono l'attività dell'azienda Di Leo situata a Matera, produttrice di biscotti studiati per la salute dei consumatori e il Biscottificio Antonio Mattei di Prato. La Mole di Caselle Torinese (TO) propone una produzione da forno come le schiacciatine.

Segnaliamo poi un'azienda a conduzione familiare che vende più del 90 per cento del prodotto in Italia: i Bibanesi prodotti nel paese che da loro il nome, Bibano di Godega (TV) ogni anno incrementano la produzione senza mai dimenticare l'antica ricetta con ogni singolo bibanese che viene prodotto a mano. Una segnalazione sugli olii la meritano sicuramente i frantoi

Cutrera di Ragusa e Terre Francescane di Spoleto (PG) che acquisiscono ogni anno una quota importante di mercato estero. Andrea Gradassi, direttore commerciale dell'azienda umbra, ha ideato una bottiglia da mezzo litro di extravergine in vendita nei duty free e un olio speciale griffato Trussardi. Coricelli affianca all'extravergine un prodotto premium destinato alle famiglie come olio di frittura: a Cibus 2018 è stato lanciato Friggiamo, un nuovo blend in vetro con olio di riso e semi di girasole.

A Pianfei (CN) è nata un'azienda a conduzione familiare che lavora e miscela erbe di montagna, officinali, aromatiche, Te, spezie e con diverse varietà di riso.

A dimostrazione che il Made in Italy propone veri e propri gioielli enogastronomici.

Rizzoli ha invece proposto ricette in scatola in collaborazione con l'azienda Mycookingbox della bergamasca Chiara Rota, destando grande curiosità e interesse anche tra il pubblico straniero.

Passando ai dolci possiamo affermare che vince la tradizione con prodotti come il panettone che vengono esportati 365 giorni all'anno. Qui le materie prime sono di qualità, si sperimentano nuovi prodotti ma fortunatamente non assistiamo a grandi stravolgimenti.

Il pasticciere Nicola Fiasconaro (Guinness World Record's) dell'omonima azienda di Castelbuono (PA) è orgoglioso dei suoi prodotti che riscuotono successo in tutto il mondo, così come Flamigni di Forlì, Borsari, Giovanni Cova & C e Muzzi di Badia Polesine (RO). Loison Prosegue nel solco della tradizione con prodotti particolarmente apprezzati anche sul mercato estero e presenta la novità del panettone cioccolato e caramello salato "Nero sale". Creme e cioccolati di Davide Barbero ad Asti sono sicuramente un ottimo abbinamento.

Una segnalazione particolare la merita l'Industria Dolciaria Quaranta di Caravaggio che esporta in tutto il mondo il torrone prodotto in terra bergamasca, con un'importante quota di mercato negli Stati Uniti con nuovi packaging e prodotti accattivanti come i cubi di torrone.

Per quanto riguarda la pattuglia bergamasca presente a Cibus segnaliamo il caseificio Preziosa di Seriate, Arrigoni Battista, Casa del Dolce, Caseificio Defendi Luigi, Grissinificio Zingonia, La Giraffa, La nuova gastronomia e

pasticcERIA, Mylena tortellini, Oscartielle, Star Box, Turani Wood packaging solutions, Dreama, Zanetti formaggi.

---

## **A Sarnico si rinnova l'appuntamento con SpiritoDivino**

Sabato 5 e domenica 6 maggio torna a Sarnico Lagodivino, due giornate dedicate agli amanti del vino. La kermesse, divenuta ormai un appuntamento tradizionale nel centro turistico sebino, porta in piazza le eccellenze del territorio dando la possibilità di degustare etichette della Franciacorta e della Valcalepio. Per poter fare le degustazioni bisogna acquistare sul posto il kit ( 12€ per assaggi illimitati, 8 € per 5 degustazioni. La manifestazione è organizzata dall'Associazione Commercianti di Sarnico (Info: tel. 377.9008793 – facebook: Un Lago di Vino Sarnico).

---

## **Vinitaly, le cantine bergamasche conquistano gli operatori stranieri**

L'edizione 2018 di Vinitaly chiude con il segno positivo per le aziende bergamasche. Durante i quattro giorni la kermesse

ha mostrato particolare interesse per i vini del nostro territorio. La dimostrazione più lampante è arrivata proprio dai visitatori della fiera che riconoscevano i vini del Consorzio caratterizzati dall'effigie del Colleoni e chiedevano di degustarli. La novità e la tendenza dell'ultima edizione ha riguardato l'attenzione ai vini biologici, presenti in molti stand.

Anche il Consorzio del Moscato di Scanzo ha raccolto sensazioni positive dal Vinitaly, così come il padiglione delle birre dove il birrificio artigianale Otus, in partenza per la fiera di Singapore, ha fatto il pieno di pubblico, sia italiano che straniero.

"Vinitaly si conferma un evento che genera interesse da parte del pubblico straniero – ha commentato il Presidente del Consorzio Valcalepio, Emanuele Medolago Albani -. Numerose delegazioni estere hanno chiesto di visitare i nostri stand, ciò implica che il Valcalepio inizia ad essere apprezzato, gira il nome anche tra il pubblico e i mercati stanno rispondendo".

"Tantissima gente interessata e meno curiosi – è il bilancio di Sergio Cantoni direttore Cantina Sociale Bergamasca -. Abbiamo ricevuto visite anche da importatori stranieri provenienti da Singapore, Usa, Germania, Svizzera, Messico, Brasile, Cile, Taiwan e Giappone, sia in forma di Delegazioni ma anche importatori singoli. Un grande successo la degustazione emozionale. E dopo tanti anni abbiamo ricevuto ordini"

"Il bilancio è sicuramente positivo – afferma Enrico Rota della Villa Domizia 4R di Torre de' Roveri -. La gente interessata e la formula della piazza è risultata premiante per tutto il Valcalepio.

Il consumatore ha dimostrato un'attenzione legata al territorio e il vino si è confermato un ambasciatore naturale".

Esperienza positiva anche per Sereno Magri, produttore di Valcalepio e Moscato di Scanzo e per Marco Locatelli dell'azienda agricola Tosca che dice: "I contatti sono risultati molto buoni e abbiamo ricevuto visitatori da tutta Italia per assaggiare Moscato Scanzo. Molta curiosità anche da parte degli stranieri e in generale tantissima gente qualificata".

“Ottimo bilancio considerato il grande numero di espositori – afferma Marco Locatelli dell’azienda agricola Tosca -. Fare squadra con iniziative comuni è la carta vincente per generare movimento e trattative commerciali”.

Franco Plebani del Calepino parla di un’affluenza più che buona: “Abbiamo avuto contatti positivi anche per la vendita, e visite di più operatori che privati. Abbiamo fatto squadra e oggi la nostra DOC è visibile e riconosciuta, con un Valcalepio richiesto e ricercato”.



Enrico Rota

Passando al mondo della birra, le produzioni artigianali hanno mostrato di non avere confini e non essere così legate al territorio. Otus ha presentato ufficialmente a Vinitaly gli ultimi due prodotti, *ambra nera* e *australe*. “Abbiamo avuto relazioni da tutta Italia – oltre alla Lombardia il Lazio la Toscana e il Veneto – con un’attenzione particolare agli operatori internazionali con un grande successo per la birra italiana che rientra nel concetto del Made in Italy – racconta Giampietro Rota del birrificio Otus -. Se poi il prodotto è buono e con un packaging accattivante aiuta molto ad attirare operatore straniero. L’esperienza 2018 è molto positiva per il secondo anno consecutivo e questo dimostra l’attenzione verso il mondo artigianale della birra con un aumento delle quote di mercato”.

---

# **Le cantine del mondo a Vinitaly all'insegna del biologico**

Si rinnova l'appuntamento imperdibile per gli appassionati di vino e distillati. Da domenica 15 a mercoledì 18 aprile alla Fiera di Verona ritorna Vinitaly con più di 4.270 aziende espositrici da 30 Paesi, tra cui le new entry Panama e Senegal. Il focus sarà sugli Usa, e molte proposte all'insegna del biologico. La Lombardia sarà rappresentata da 200 produttori con 2mila etichette in degustazione su uno spazio di 8.500 metri quadrati complessivi. Vinitaly sarà anticipato di un giorno da Opera Wine, con la presentazione dei 107 vini selezionati da Wine Spectator, bibbia Usa del vino. Per il resto la formula è quella di sempre, con un momento riservato al business in fiera e il fuori salone pensato per i wine lover in città. Per informazioni, [www.vinitaly.it](http://www.vinitaly.it)

---

# **Petosino, non stop benefica con le tipicità agroalimentari del territorio**

Piazza del Mercato di Petosino domenica 8 aprile ospita la 2<sup>a</sup> Giornata enogastronomica. La manifestazione è organizzata dal Gruppo Alpini in collaborazione con il Comune di Sorisole per valorizzare la ricchezza locale e unire il pubblico in un

momento di grande convivialità per tutti. Dalle 10 alle 17 diverse realtà del territorio proporranno le loro specialità a km zero, dal miele ai formaggi tipici, dai vini ai salumi alle marmellate.

Dalle 12 alle 14, al punto ristoro sarà possibile degustare gli Scarpinocc del Bepi preparati e cucinati dagli alpini, insieme al pane con cotechino "Strinù" (entrambi fino ad esaurimento). Inoltre, fino alle 17 saranno disponibili panini con salame e formaggi, vino e birra.

Sono previsti anche momenti di musica con il gruppo folkloristico Arlecchino e, per i più piccoli, spettacoli di magia, gonfiabili (accesso gratuito per tutta la giornata) e un avventuroso percorso MINI QUAD (a pagamento). La giornata è aperta a tutti, il ricavato sarà devoluto all'Associazione Amici della Pediatria, alla Scuola dell'infanzia Nido della Colomba e all'associazione Costruire Integrazione. Per informazioni [www.comune.soriso.le.bg.it](http://www.comune.soriso.le.bg.it), facebook: distrettodeicolliedelbrembo

---

## **Enoturismo, mobilità green e buona tavola sempre più cercati dagli italiani**

Enoturismo e mobilità sostenibile, eccellenze enogastronomiche e mobilità "green" sono un connubio sempre più ricercato dai turisti italiani. Su questo tema hanno fatto il punto due importanti attori del settore, Repower, gruppo attivo nel settore energetico e della mobilità sostenibile, e **Seminario Permanente Luigi Veronelli** – Associazione per la Cultura del Vino e degli Alimenti – durante la tavola rotonda "Enoturismo

e mobilità sostenibile: tendenze e opportunità per le aziende vitivinicole” tenutasi presso la Tenuta Barone Ricasoli, vicino a Siena.

All’evento hanno partecipato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, Angela Maculan, Presidente del Seminario Permanente Luigi Veronelli, Roberta Garibaldi, Coordinatrice Osservatorio Nazionale sul Turismo Enogastronomico Italiano e Vittorio Giulini, Consigliere Nazionale delegato alle attività con le aziende enologiche di Associazione Dimore Storiche Italiane, davanti a una platea di imprenditori ed esponenti di realtà del territorio.

La tavola rotonda è stata l’occasione per presentare il Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano realizzato dall’Osservatorio Nazionale del Turismo Enogastronomico. Secondo il rapporto, il 63% dei turisti italiani valuta importante la presenza di esperienze enogastronomiche quando sceglie la meta del viaggio, elementi imprescindibili sono qualità e sostenibilità: il 52% presta attenzione alla presenza di prodotti agroalimentari e viticoli di qualità, il 40% di prodotti biologici e ben il 42% di strutture ecosostenibili e/o di eventi sostenibili. Il tema green non è driver di scelta solo per le produzioni agroalimentari, ma anche dell’*accommodation* e degli eventi a cui partecipare.

Le esperienze legate al vino si confermano di grande “appeal” per i turisti italiani: il 41% ha visitato un’azienda vitivinicola nel corso di uno dei viaggi compiuti negli ultimi tre anni, il 35% ha partecipato ad un evento a tema, ma i turisti italiani non cercano solo vino, desiderano abbinare alle visite nei luoghi di produzione esperienze culinarie e culturali. Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto, ha sottolineato che sono quindi da incentivare tutte quelle esperienze che abbinano questi elementi in modo creativo, come, ad esempio, musei o esposizioni d’arte contemporanea, itinerari tra cantine di design, e anche e soprattutto i

luoghi della tradizione vitivinicola italiana, come castelli medievali o dimore d'epoca, che rappresentano un grande patrimonio culturale oltre che un'attrazione unica soprattutto per i turisti d'oltreoceano.

Non è un caso che la Toscana, patria di alcuni dei più rinomati vini italiani e luogo dove spesso l'arte e la cultura si abbinano al vino, si confermi essere per viaggi enogastronomici la regione più desiderata dagli italiani. E anche la più strutturata ad accogliere questi turisti: vanta a livello nazionale il maggior numero di Strade del Vino e dei Sapori (22 su un totale di 169 al 2017) e di agriturismo (4.518 su 22.661 al 2016, dati ISTAT), oltre ad essere la regione con il maggior numero di aziende vitivinicole di qualità con servizi di accoglienza turistica (dati Seminario Veronelli).

Quanto rilevato dal Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano si allinea con le azioni messe in campo da Repower che, come ha sottolineato Fabio Bocchiola, Country Manager Italia di Repower, si sono concretizzate nella realizzazione del circuito Ricarica 101. Il circuito unisce dal Nord al Sud della penisola oltre 200 eccellenze, dall'hotellerie e alla ristorazione, permettendo a ogni driver elettrico di ricaricarsi velocemente e gratuitamente grazie alle Palina Burrasca da 22 kW installate presso ogni struttura.

Una visione della sostenibilità condivisa anche dal Seminario Permanente Luigi Veronelli, Associazione per la cultura del vino e del cibo, punto di riferimento per i produttori d'eccellenza e per i cultori dei vini d'Italia. Per questo motivo la nuova app della celebre *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018* – utilizzabile su dispositivi *iOS* e *Android* – aggiunge alla recensione di oltre 16.000 vini alcune importanti informazioni dedicate agli enoturisti. Di ciascuna azienda vitivinicola, infatti, sono segnalate la possibilità di effettuare visite guidate, la presenza di uno shop per la vendita diretta, la disponibilità di strutture ricettive e, a

tutto vantaggio della sostenibilità, di un punto di ricarica per automobili elettriche.

Ha partecipato alla tavola rotonda anche l'Associazione Dimore Storiche, che riunisce prestigiose residenze d'epoca come Barone Ricasoli, nelle cui cantine, nel 1872, il barone Bettino mise a punto il famoso uvaggio che sarebbe rimasto per oltre un secolo la "formula" ufficiale del Chianti. Presente con numerose referenze nella Guida Oro I Vini di Veronelli 2018, Barone Ricasoli è anche una tra le prime strutture entrate a far parte del circuito Ricarica 101.