

# **Anche il cibo ha il suo “Act”. Ecco le prime dieci azioni**

Presentato a Expo dal ministro Martina il piano di azioni del Governo per la valorizzazione della cucina italia. Tra i punti, formazione, filiere e credito per i giovani ristoratori

---

## **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

---

## **Oggi l'hamburger day. Ma c'è una festa per ogni cibo**

Sono gli Stati Uniti ad avere il calendario più grasso e curioso di ricorrenze gastronomiche, dalle polpette al barbecue, dagli hot dog ai lecca lecca persino del gelato a colazione.

---

# Salvi, «così ho portato i piatti di gastronomia sulle tavole bergamasche»



Il nuovo volto dei negozi di alimentari e le abitudini in tavola del boom economico sono passate dai suoi furgoni. Quelli che all'inizio degli Anni 60 hanno cominciato a distribuire in Bergamasca pasta fresca e ripiena e le prime specialità di gastronomia – a cominciare dall'insalata russa –, portando nel quotidiano piatti un tempo riservati ai giorni di festa. Lui è **Piergiorgio Salvi**, fondatore della Fratelli

Salvi di Gorle, da più di cinquant'anni un punto di riferimento per le forniture alimentari, e non è azzardato definirlo un fine precursore dei tempi, capace com'è stato di cogliere l'evoluzione dei consumi e aprire un nuovo mercato.

Salvi oggi ha 83 anni. Quando ne aveva 28 ha deciso di mettersi in proprio, lasciando la Knorr, nella quale aveva fatto carriera. «Per la multinazionale ero stato un po' in tutto il mondo – ricorda – ed avevo voglia di tornare a stare a casa mia. I mercati li avevo studiati, così sono partito, con l'aiuto di mia moglie Elena, che si è sempre occupata dell'amministrazione e alla quale devo gran parte del successo dell'azienda. Gli esordi sono stati in un appartamento in zona Loreto, con una stanzetta per il freddo e sei furgoncini. Nel giro di sei mesi avevo già una mia piccola rete di venditori. Abbiamo cominciato con i tortellini Fioravanti e l'insalata russa Vogliazzi, nel bicchiere da 100 grammi, che era il formato più vendibile. I negozi prima vendevano soprattutto

prodotti secchi e confezionati, come pasta e riso, la nostra azienda ha impresso una svolta».

Lo sviluppo è stato continuo, in società sono entrati i tre fratelli e la sede si è trasferita e ingrandita, fino all'attuale spazio in via Roma di 3mila metri quadrati. A caratterizzare sempre l'attività è, accanto alla gestione tradizionale degli ordini, la formula della "tentata vendita". Sul furgone sono cioè disponibili prodotti freschi in pronta consegna in modo che il venditore durante la visita a cadenza fissa al cliente può effettuare direttamente la fornitura. Un modello che resta vincente anche dopo tanti anni, che velocizza e snellisce la gestione da parte del negoziante e rappresenta un servizio su misura. Altre cose invece sono cambiate. A cominciare dalla geografia del commercio, con l'avvento della grande distribuzione: «Quelli che un tempo erano i titolari dei negozi che servivamo sono andati a lavorare nei supermercati», sintetizza Salvi. L'azienda è stata però in grado di mantenere le posizioni, restando tra la poche del settore. E se da un lato lavora con la distribuzione organizzata dall'altro continua ad assicurare un servizio capillare e completo ai negozi specializzati, che siano in cima alle Valli o nei paesini della Bassa. «I prodotti sono migliorati tantissimo – evidenzia Salvi – ed oggi la gamma è vasta, antipasti, primi piatti, secondi e dolci».

Dall'assetto societario, nel frattempo, sono usciti alla fine degli anni Novanta i fratelli ed è entrato il genero Dante Alborghetti che porta



avanti l'attività insieme alla moglie Manuela Salvi. Oggi la Fratelli Salvi serve tutta la Bergamasca, parte di Milano Ovest e attraverso la filiale di Marnate il nord Milano e la zona di Varese e Novara, selezionando partner che assicurano la qualità dei propri prodotti.

La seconda generazione è addirittura passata sul versante della produzione, confermando l'inclinazione del fondatore a stare sul mercato da protagonisti. Nel 2003 è nata infatti Al.ma, azienda che produce pasticceria fresca, secca e salata, dolci tradizionali e stagionali alla quale si è affiancata nel 2010 la bella pasticceria caffetteria Almadolce, sempre nell'area della sede aziendale, in via Roma, che offre l'indiscutibile plus dei prodotti di produzione propria, dalla ricca colazione allo snack veloce, all'aperitivo. E anche la terza generazione è già parte integrante delle imprese, con i nipoti Fabio, impegnato nella società di distribuzione, e Giorgia che segue il locale.

---

## **“Be Typical”, la tradizione bergamasca sale su un maxi furgone**

I fratelli Andrea e Matteo Gavazzeni porteranno piatti e prodotti tipici della Bergamasca in giro per l'Italia e all'estero su uno speciale food truck. «Abbiamo scelto di spingere sul pedale della qualità»

---

## **Slow Food, sette aziende**

# **orobiche in fiera a Stoccarda**

Dal 9 al 12 aprile salumi, formaggi, ma anche riso, pasta e birra si faranno conoscere dai consumatori tedeschi. L'iniziativa nel solco della collaborazione di Bergamo con la Regione del Baden-Württemberg

---

# **Germogli di bambù, a Treviglio parte la coltivazione**

In partenza l'iniziativa delle sorelle Cinzia (26 anni) e Marianna Ziliati (23) nell'area del Roccolo. «C'è richiesta di prodotti freschi e biologici»

---

# **Street food, Romano lancia il concorso fotografico**



Per chi ama immortalare piatti e prodotti, c'è la possibilità di condividere i propri scatti "nel mondo reale" e non solo in rete. Partecipando a "Street food click", iniziativa promossa dal Comune di Romano e dell'associazione Il Romanino che chiede di impugnare macchina fotografica o telefonino e scatenare fantasia e inquadrature sul tema dello street food. Le migliori immagini saranno esposte in una sezione della mostra "Tutti a tavola. L'arte è

servita!", realizzata in occasione dell'Expo, che sarà allestita nella sala pubblica della Rocca viscontea di Romano dal primo al 10 maggio prossimi. Le fotografie devono essere inviate entro il 5 aprile a: [streetfoodclick@gmail.com](mailto:streetfoodclick@gmail.com); WhatsApp: 3297903688; facebook: [il Romanino cultura](#).

---

## Il piatto perfetto? Sta tutto in una "box"

È bergamasca l'idea di racchiudere in un'unica confezione tutti gli ingredienti, nel giusto dosaggio, necessari per una ricetta coi fiocchi. Si chiama My Cooking Box e l'ha messa a punto Chiara Rota. «Così anche i turisti hanno la certezza di replicare un piatto tipico»