

Tre giorni di pesce fritto a Sarnico

Venerdì 28 giugno, sabato 29 e domenica 30 giugno, presso Piazza XX Settembre a Sarnico si terrà la «Sagra del pesce fritto», organizzata dall'Associazione Avis Basso Sebino.

Il pesce fritto rappresenta uno dei piatti tipici di questa stagione ed è molto apprezzato in questa stagione, non sorprende infatti che questa festa abbia un'affluenza e un consenso così elevati, è prevista infatti la presenza di circa cinque mila persone.

Questa festa sarà occasione, oltre che per gustare i sapori del lago, di sensibilizzare la comunità nella donazione del sangue.

Il presidente dell'Avis Sarnico spiega un po' il motivo di questo grande successo dicendo che il segreto sta soprattutto nella genuinità e prelibatezza dei prodotti che vengono proposti sulle tavole di questa sagra, aggiunge poi che un ruolo fondamentale è svolto anche dai volontari che quest'anno saranno circa una sessantina. Conclude dicendo che la sagra non è limitata al pesce, e che infatti si potranno gustare anche lo stracchino del monte Bronzone e il gorgonzola, rigorosamente serviti con polenta.

Gli orari della sagra sono i seguenti:

Venerdì a partire dalle ore 18:30

Sabato e domenica a partire dalle ore 11:00

Informazioni:

<http://prolocosarnico.it>

Storie di formaggi in Ascom Bergamo

Continua il ciclo di conferenze “Historiae Casei” organizzato da Progetto FORME, manifestazione dedicata all’arte casearia italiana dall’Associazione Promozione del Territorio.

Prossimo appuntamento in Ascom mercoledì 8 maggio dalle ore 19 alle 21 con il Prof. Massimo Donà, ordinario di Filosofia Teoretica e direttore del Master in Filosofia del Cibo e del Vino presso l’Università Vita e Salute San Raffaele, musicista jazz e Daniele Bassi, docente, maestro assaggiatore e consigliere nazionale ONAF. Il legame tra Donà e Forme è storico perché il professore è stato il curatore della mostra FORMAE. BONUM PULCRUM VERUM organizzata per la prima edizione di FORME nel 2015 all’ex-Monastero di Astino, dove aveva allestito un percorso espositivo museale in cui importanti opere d’arte contemporanea e grandi formaggi venivano provocatoriamente accostati.

“Di Formaggi e altri Biancori”, è il titolo evocativo e intrigante di questo quarto appuntamento che ci introduce al mistero del bianco, colore che tutto contiene e tutto comprende, creando un curioso abbinamento tra un colore e un sapore, che è anche un antichissimo sapere: il sapere incarnato appunto nel formaggio e nella sua origine, il latte.

La conferenza si annuncia spumeggiante perché accanto alla dissertazione accademica, proporrà un approccio sperimentale, sfruttando l’ecllettismo di Donà come filosofo e musicista jazz. Se è vero che il bianco, e il formaggio, tutto contiene, andremo alla ricerca del suo mistero e della sua arcana armonia.

Nella seconda parte dell’intervento, il maestro assaggiatore ONAF Daniele Bassi dialogherà con Massimo Donà in un

esperimento polisensoriale dove protagonisti saranno i formaggi in degustazione, un pecorino, un caprino, un formaggio di latte vaccino e uno con latte di bufala: 4 diversi tipi di latte per 4 formaggi.

Il pubblico sarà guidato in un gustoso e sorprendente viaggio di conoscenza attraverso i cinque sensi, descritto dalle parole di Bassi e accompagnato dalle note e dai giri armonici della tromba di Donà.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione a info@progettoforme.eu



FORME
Ricerca - Cultura - Incontro



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



INVITO

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO

ORE 19-00 | SALA CONFERENZE ASCOM,
VIA BORGO PALAZZO, 137 - BERGAMO

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

DI FORMAGGI ED ALTRI BIANCORI

Bianco e formaggio: un curioso abbinamento. Un colore e un sapore. Ma un sapore che è anche un arricchimento "sapere". Un sapere che è fatto nel tempo "sapere dell'origine". Anche perché solo l'origine avrebbe potuto rendere possibile. Quell'origine di cui, da sempre, gli umani hanno avuto nostalgia. Da Aristocrato a Novella. Da Platone ad Heidegger. Un sapere, dunque, quello incarnato nei formaggi, che sa riflettere il mistero di una tale "origine" - relativo al fatto che dalla sua "semplicità" deriva, paradossalmente, tutta l'infinita varietà dei colori del mondo. Proprio come dal bianco. Archetipo di una "terra" originaria, dunque, il formaggio ha continuato ad essere metafora di un sapere che tale terra ha sempre cercato anzitutto di coprire, prima ancora di insegnarci a guardarla. Metafora della vita, insomma. Metafora di un'esistenza ancora capace di non riconoscere l'abito della morte. Per tutti questi motivi il formaggio, e dunque la sua produzione e il suo consumo, costituiscono ancora oggi un simbolo quanto mai rivelatore, capace di farci capire cosa sia davvero chiamato in causa da ogni gesto, anche il più apparentemente insignificante, della nostra esistenza.



MASSIMO DONÀ

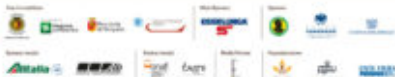
DIRETTORE MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISR

Massimo Donà, filosofo e musicista jazz, è nato a Venezia il 29 ottobre 1957, ed è docente ordinario di Filosofia Teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano. Collabora con il settimanale l'Espresso. Tra le sue ultime pubblicazioni, ricordiamo: L'angolo musicante. Caravaggio e la musica (Mimesis, Milano-Utine 2014), La filosofia di Miles Davis (Mimesis, 2015), Teorettica. Sistema di estetica (Bompiani, 2015), Senso e origine della domanda filosofica (Mimesis 2015), Tutto per nulla. La filosofia di William Shakespeare (Bompiani 2014), Pensieri inocchiati. Vite tra filosofia, letteratura, arte e politica (Sibilla dell'Uva, 2014), Di un'insuperabile bellezza. Le "cose" dell'arte, (Bompiani-Gianni, Milano 2014), Dell'acqua (La nave di Teo, Milano 2014).



**DEGUSTAZIONE DI SPECIALITÀ CASEARIE
A CURA DI ONAF**

Per informazioni: info@organizzazione.as



L'erborinato BerghemBlu vince il Premio Speciale all'eccellenza

L'erborinato BerghemBlu di Arrigoni Battista si aggiudica un nuovo prestigioso riconoscimento: il "Premio Speciale all'Eccellenza 2018 – Formaggi&Consumi Awards", che arriva pochi mesi dopo l'importante conquista della "Super Gold Medal" vinta ai World Cheese Awards 2018/2019.

Il premio arricchisce il medagliere dell'azienda – che conta ora 36 medaglie in 20 anni – e che, in questo caso, è ancor più speciale poiché dedicato ad un formaggio che omaggia la città di Bergamo e il suo territorio, dove Arrigoni Battista porta avanti la sua filiera completa da 105 anni. Il naming, infatti, si rifa' al dialetto bergamasco (Berghem) e il packaging incornicia il noto skyline di Bergamo.

Il premio è stato ritirato mercoledì 10 aprile a Cibus Connect durante la cerimonia organizzata annualmente da Tespi Mediagroup per premiare le aziende d'eccellenza che si sono particolarmente distinte durante l'anno in diverse categorie. Anche per questa edizione, la giuria era composta da buyers di Gd e Do e da operatori di spicco del settore alimentare.

Un riconoscimento che accresce l'apprezzamento nei confronti dell'originalità del BerghemBlu, un prodotto nato per una esclusiva e limitata edizione estera e di recente commercializzato anche sul mercato italiano. Un erborinato che interpreta al meglio la cifra stilistica del caseificio Arrigoni Battista, articolata su tre pilastri: tutela del territorio attraverso il prodotto, rispetto della tradizione e impegno nella ricerca per ottenere innovazione e progresso. Il BerghemBlu rientra nella Linea "Unici" dell'azienda, ovvero quei formaggi che nascono da ricette tradizionali reinterpretate in maniera unica dai maestri casari di Arrigoni Battista.

Bergamo e la koinè dei galactofaci

Sorprenderà forse apprendere che la rassicurante immagine di un bicchiere colmo di latte sia un'icona culturale di conio relativamente recente. Nell'antichità greco-romana, fondata sul triangolo nutrizionale grano-olio-vino, il latte animale era infatti ritenuto un alimento barbarico e trogloditico, tanto che Omero bollava sprezzantemente come galactofagi – ovverosia “mangiatori di latte” – i retrogradi abitanti della Scizia. Emblematica è inoltre la dieta di Polifemo, cavernicolo ciclope dell'Odissea, la cui dieta era costituita da latte puro – e non mischiato al miele, come usava semmai l'umanità civilizzata – e dal cacio che ne ricavava.

In realtà, come evidenziano gli storici dell'alimentazione, la propagazione della galactofagia si estese ben oltre i confini dell'antico impero Scita, che abbracciava gran parte dell'Europa orientale. Un regime nutrizionale imperniato sul latte e sui suoi derivati era infatti caratteristico di tutte le popolazioni la cui economia aveva un'impronta silvo-pastorale più che agricola, dai Celti delle isole britanniche ai Germani ed agli Scandinavi.

Ancora nel XVI secolo, il “nostro” Torquato Tasso censurava l'uso, invalso presso le plebi di Francia, di somministrare latte vaccino agli infanti, paventando la predisposizione ad un'indole servile e bovina. E non sfugge che nell'intero corso del medioevo il latte di mandorle ebbe nell'alta gastronomia del nostro paese una netta prevalenza su quello animale, mentre solo agli albori dell'età moderna il burro iniziò a contendere allo strutto il primato di grasso di più diffuso utilizzo tra i fornelli.

In discordanza con questo quadro di riferimento, la cucina storica del contado bergamasco pare aver aderito alla tacita koiné che connette le culture galactofaghe, la cui più caratteristica estrinsecazione è nell'onnipresente connubio tra latte e sfarinati di cereali minori. Polt, brofadei e gnòch in del lacc sono le minimali declinazioni di questo arcaico abbinamento, che affiora in civiltà lontane nello spazio e nel tempo. “Mangiano la polenta ordinariamente col sale o col latte e formaggio fresco” – riferiva alla fine del settecento il console austriaco Raicevich con riferimento agli abitanti di Valacchia e Moldavia, di cui erano progenitori gli Sciti omerici. Ma le innumerevoli varianti regionali dell'archetipo spaziano dal porridge inglese alla kaša dei russi. E nel XVII secolo l'abate padovano Alberto Fortis, avventuratosi in Dalmazia per censire gli usi dei Morlacchi, annotava che in quelle terre “il cacio fresco fritto nel burro è il miglior piatto”, certificando come in fondo anche lo strachì rüstit sia chiaro retaggio del cosmopolita universo culinario dei galactofagi.

“Historiae Casei”: Appuntamento sulla comune origine di miele e formaggio

Sapevate che le api e il formaggio hanno molte cose in comune? Con il secondo appuntamento di “Historiae Casei”, iniziativa promossa da Progetto Forme che si svolge fino al 21 maggio, si scoprirà la comune origine del miele e dei prodotti caseari.

Il docente Master in Filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita-Salute San Raffaele, Giacomo Petrarca,

svelerà il luogo di incontro tra i due, mentre seguirà degustazione finale di formaggi e miele per una chiusura dolce e saporita.

Tutto ciò giovedì 4 aprile durante la conferenza “Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio” che si terrà alle 19.00 al Neorurale Hub – Cascina Darsena Innovation Center Giulio Natta a Giussago (PV). Per iscriversi: info@progettoforme.eu. Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Per conoscere gli altri appuntamenti: <https://bit.ly/2Wr29WZ>



FORME
Milano - Cortina d'Ampezzo - Venezia



DAL 28 MARZO AL 11 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



INVITO

GIOVEDÌ 4 APRILE

ORE 19-00 | NEORURALE HUB - CASCIANA D'ARZENA
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSANO (FV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti: il rapporto verso dal De Berron Ramon di Socrate ci indica un lungo specializzato da cui scaturisce il sistema del miele e del formaggio, il form. Un viaggio alla scoperta del senso di quei "pascoli fioriti", della loro ricchezza, del loro essere luogo d'incanto e di meditazione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In senso di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'unicità della loro origine, dai luoghi che li hanno generati?»



GIACOMO PETRARCA
DOCENTE MASTER IN FILOLOGIA DEL CIBO E DEL VINO, UNISI

Giacomo Petrarca è nato e cresciuto ad Arezzo, tra le colline della bassa Umbria, dove ha imparato che l'altro e la bellezza trascorrono invertebrate sono un tratto prezioso sulla cosa e sul mondo. Attualmente vive a Milano, dove è ricercatore in filosofia e teologia presso la Facoltà di Filosofia dell'università vito-salute San Raffaele e coordinatore accademico del Master in Filosofia del cibo e del vino. Oltre da anni la passione per la filosofia, la Teologia e le arti, si dedica volentieri a attività della stagione.



IL MODELLO NEORURALE HUB. L'INNOVAZIONE CULTURALE CHE PRODUCE AMBIENTE.

L'obiettivo di Neorurale è di dare origine e promuovere l'attività sostenibile del territorio rurale, attraverso l'innovazione culturale. Per questo i nostri promotori di origine molto sollecitano la qualità dell'ambiente e del paesaggio sono fortemente portatori. La loro riproposizione è possibile grazie ad un sistema sostenibile del territorio, che sia un riferimento per il bene promulgato e l'innovazione, dall'altro risultato l'importanza economica, con la creazione di servizi essenziali basati su soluzioni tecnologiche innovative che garantiscono sostenibilità nel campo agricolo e una riproposizione biologica di alta qualità. <http://www.neorurale.net>

INTERVISTE:

PIERO MANZONI
CHIEF EXECUTIVE OFFICER NEORURALEHUB



DEGUSTAZIONE FINALE DI FORMAGGI E MIELE

Per informazioni: info@neoruralehub.com o: 030/924911



GIOVEDÌ 4 APRILE

ORE 19:00 | NEORURALE HUB - CASCINA DARSENA
INNOVATION CENTER GIULIO NATTA - GIUSSAGO (PV)

Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

CONFERENZA:

COME LE API NEI PASCOLI FIORITI. LA COMUNE ORIGINE DI MIELE E FORMAGGIO.

«Come le api nei pascoli fioriti»: il suggestivo verso dal De Rerum Natura di Lucrezio ci indica un luogo specialissimo da cui scaturisce il mistero del miele e del formaggio, il fiore. Un viaggio alla scoperta del senso di quei 'pascoli fioriti', della loro complessità, del loro essere luogo d'incontro e di condivisione e delle possibilità narrative della loro specificità che il formaggio, per un verso, e il miele dall'altro, rappresentano. In cerca di una domanda: che cosa significa raccontare un luogo? Come miele e formaggio ci parlano dell'unicità della loro origine, dei luoghi che li hanno generati?



Master
in Filosofia
del Cibo
e del Vino

Università Vita-Salute San Raffaele

FORME

BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



DAL 28 MARZO AL 21 MAGGIO

HISTORIAE CASEI



Il miele a tavola, come il sale

“I manuali Slow” ci piacciono perché sono completi e fatti bene, ma soprattutto perché trasformano il lettore in un

consumatore attivo e competente. In questa guida la brava giornalista e formatrice Cinzia Scaffidi ci fa conoscere da vicino il mondo delle api e del miele e lo fa attraverso la 'voce' di un'ape operaia e l'aiuto di esperti.

La prima parte illustra il ciclo della riproduzione nell'alveare, le sottospecie di api, le regole dell'apicoltura.

Nella seconda si parla del miele a tavola: come sceglierlo, come degustarlo, come usarlo in cucina e quali sono gli abbinamenti migliori. Completano il libro una guida ai mieli italiani, da quelli più diffusi a quelli meno comuni come il miele di cardo, di vaniglia, di ginestrino e una proposta di ricette tradizionali e d'autore, tra cui le sardine di lago di Vittorio Fusari, chef del Caffè Balzer di Bergamo. Una guida piacevole con fotografie d'effetto che vi convincerà a usare di più il miele in cucina accompagnandolo a tantissimi ingredienti, anche salati.

MANUALI SLOW



Cinzia Scaffidi

IL MONDO DELLE

API

E DEL

MIELE

LE STAGIONI, I PROBLEMI, LA VITA DELL'ALVEARE
E DEI SUOI PRODOTTI



Slow Food Editore



API

OPERAIE, REGINE
E FUCHI: UN MONDO
AFFASCINANTE



APICOLTURA

COME, DOVE, QUANDO
E I SUGGERIMENTI
PER COMINCIARE



MIELE

TIPOLOGIE
UTILIZZI E PRODOTTI
DERIVATI



IN CUCINA

RICETTE E CONSIGLI
PER SCEGLIERE
IL MIELE GIUSTO

Il mondo delle api e del miele

Le stagioni, i problemi, la vita dell'alveare e dei suoi prodotti

Slow Food Editore – 2019

Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza

Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti. Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in

poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: info@progettoforme.eu.

Ecco il calendario con tutti gli incontri.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti." **Massimo Donà**

PROGRAMMA

28 Marzo Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

4 Aprile Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

19 Aprile Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

Sapore e sapere: le vie del formaggio.

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

8 Maggio Ore 19:00

Di formaggi ed altri bianchi.

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

21 Maggio Ore 19:00

Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Con il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione



Ritorna Forme, la Vinitaly del formaggio

Forme. Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi è pronta per la sua quarta edizione. La manifestazione che valorizza la filiera lattiero-casearia italiana d'eccellenza ritornerà a Bergamo dal 17 al 20 ottobre 2019 con due novità di prestigio mondiale: la prima è il World Cheese Awards, il più prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia, fiore all'occhiello della rassegna; la seconda novità è la fiera B2Cheese, salone internazionale del formaggio dedicato esclusivamente agli operatori del settore, produttori, affinatori, confezionatori e tutte le aziende collegate.

Saranno quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti riservati agli addetti ai lavori e tante attività aperte al pubblico, in Città Alta e al polo fieristico Promoberg. Come la mostra a ingresso gratuito "And the winner is...31 anni di campioni WCA" a Palazzo della Ragione, che riunirà per la prima volta i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards e che celebrerà i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci mettendo in esposizione l'antichissimo formaggio "Montébore", scelto dal celebre scultore per le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Visconti celebrate a Tortona nel 1489. Tra gli appuntamenti aperti al pubblico anche la mostra mercato 'Piazza Mercato del Formaggio' dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO" che si potrà visitare alla loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia.

La manifestazione è stata presentata nei giorni scorsi alle associazioni e agli enti del territorio. Sono una quarantina le realtà aderenti.

"È una delle più importanti manifestazioni che la città

proporrà e avrà una grande attenzione mediatica. I soggetti coinvolti sono tanti, a partire dalla Camera di Commercio” ha sottolineato il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**.

“Con la nuova edizione puntiamo a superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Tailandia e Taiwan. È una grande occasione di visibilità per la nostra città, la sua provincia e per le nostre aziende che dobbiamo saper cogliere al meglio e ‘sfruttare’ per farci conoscere e ammirare” ha detto **Giorgio Beltrami**, presidente di Promozione del Territorio -. Lavorando su Forme, ci accorgiamo sempre più come il tema del formaggio coinvolga tutti i settori economici e le diverse filiere di produzione, dall’industria, al turismo, dall’artigianato al commercio, dalla ricettività alla mobilità all’agricoltura. Tutti trovano in Forme un comune denominatore di promozione. E siamo certi che il contributo di ciascuno potrà costituire un valore aggiunto per il successo dell’iniziativa e per le sue ricadute sull’economia del nostro territorio”.

Per **Giovanni Malvestiti**, presidente della Camera di Commercio: “Forme nasce dal basso e identifica il territorio bergamasco. La filiera lattiero casearia è una delle nostre eccellenze e come tale deve diventare un punto di riferimento per i consumatori italiani e stranieri. Come ben sappiamo, per promuovere un territorio è fondamentale l’aggregazione di tutti i soggetti pubblici e privati. Insieme si fa squadra per sviluppare tutte le potenzialità ancora inesprese”.

I numeri della Lombardia

Forme si inserisce sulla scia del primato europeo lombardo: la Lombardia produce infatti il 40 per cento del latte Italiano e vanta 14 D.O.P casearie; di cui ben 9 sono prodotte sul territorio bergamasco (l’Italia complessivamente ne conta 50). Questi i numeri:

- 222 stabilimenti lavorazione del latte;
- 5.000 stalle (1.000 vendita diretta le altre consegnano);
- 580 mila vacche;

- 183 mila tonnellate di formaggi Dop prodotti ogni anno;
 - 660 mila tonnellate di latte prodotte ogni anno.
-

Monte Isola candidata a “European Best Destination 2019”

“Monte Isola (comunemente: Mont’Isola) è una piccola montagna verde che si erge dalle acque del lago d’Iseo. I meravigliosi e suggestivi paesaggi rendono questa isola di 5 km² una vera perla italiana”, così inizia il testo dedicatole sul sito di European Best Destinations, un’organizzazione creata per promuovere il turismo e la cultura in Europa.

La bellissima isola è stata selezionata tra le prime 20 destinazioni da visitare nel 2019 e competerà per il titolo di “European Best Destination 2019”.

Basta un click sul www.europeanbestdestinations.com fino al 5 febbraio 2019 per renderla la “regina” del turismo di quest’anno. Certo non sarà facile competere con Roma, Firenze, Atene, Malaga, Ginevra, Budapest, Manchester, Parigi, Barcellona, Vienna, Amsterdam e Berlino; ma già nel 2016 ha conquistato pubblico e critici da tutto il mondo con l’installazione temporanea “The Floating Piers” dell’artista Christo.

Monte Isola, però, è una destinazione unica, tra natura, gastronomia e romanticismo. Sembra spuntare da una favola dove il tempo non ha alcuna importanza: i pescatori raccolgono con

cura le loro reti, le sarde – presidio slow food – vengono essiccate al sole per strada, l'olio extra vergine d'oliva è l'oro quotidiano sulle tavole dei locali e i salumi danno un tocco saporito e gustoso ai piatti tipici.

Per le strade degli undici centri abitati non si incontrano automobili ma bici, motorini e un autobus. La bicicletta è forse il mezzo più indicato per visitare angoli nascosti e imboccare sentieri che arrivano fino al punto più alto dove il panorama è mozzafiato.

D'estate le spiagge e le zone pic-nic invitano locali e turisti a rilassarsi sotto il sole assaporando i profumi di questo splendido territorio.

Monte Isola: nel cuore del lago, dell'Italia e ora in quello dell'Europa.





Con PromoIsola il prodotto è Doc e a km zero

L'Isola Bergamasca gioca la carta della tradizione e propone le sue eccellenze: Tanto più che la zona può schierare un vero e proprio campione, il Mais Nostrano dell'Isola, varietà autoctona che fino agli anni Cinquanta era la scelta più diffusa per preparare la polenta 'alla bergamasca', autentico simbolo della cucina nostrana. Attorno a questa riscoperta PromoIsola ha aggregato le altre produzioni dell'intero territorio bergamasco, dai vini alla carne, dai formaggi ai salumi, dalle confetture al miele. Il risultato è un paniere alimentato da 17 aziende e composto da 12 eccellenze gastronomiche. Ecco quali sono e la loro storia.

Mais spinato di Gandino

Viene chiamato così per i suoi chicchi appuntiti. La sua coltivazione risale addirittura al 1.600 e nel 2007 è stato tutelato con il marchio De.Co. (Denominazione Comunale d'Origine). Ha un sapore dolce e gradevole ed è prodotto senza l'uso di sostanze chimiche. Alla classica farina da polenta, si possono abbinare il frollino Melgotto, la Spinata, la Spinetta: una gustosissima galletta di mais, ideale per accompagnare salumi e antipasti, e la birra Scarlatta, preparata artigianalmente da Roberto Caleca.

Formaggio Dolce Branzi

Pluripremiato, è annoverato tra i migliori formaggi da tavola della bergamasca. È un formaggio tipico di latte vaccino, viene prodotto ad Almenno San Salvatore, dal caseificio Casera Monaci. Ha un sapore dolce e delicato, tendente al piccante con l'invecchiamento ed è molto versatile in cucina: è perfetto per preparare polenta taragna, pizzoccheri e fonduta e in generale i piatti che necessitano di un formaggio filante e allo stesso tempo saporito.

Formagella Valle Imagna

Le sue origini sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. È un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato, tipicamente caratteristico degli alpeggi di montagna. È prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla Valle Imagna, anche questo dal caseificio Casera Monaci. È soggetto a una stagionatura di circa 30/40 giorni ed è adatto da mangiare al taglio, anche con il condimento.

Formaggio Provolone Valpadana

Oggi è diventato un prodotto D.O.P. Si ottiene dal pregiato latte delle mucche di razza Frisona, tipiche della Valpadana. La diversa stagionatura dà luogo alla variante dolce e a quella piccante. Può avere forme diverse: dall'antica pera al cilindro classico, dal melone allungato alla fiaschetta.

Formaggio Taleggio

La sua origine è antichissima, probabilmente anteriore al X secolo. È un formaggio a pasta cruda prodotto da latte vaccino tutelato dal marchio D.O.P. con una stagionatura almeno di 35 giorni. All'inizio al palato sembra dolce, poi sapido con note più amare o addirittura piccanti. È ottimo con le pere o le mele. Da provare, nel risotto con le nocciole tostate, sciolto sulla pizza, oppure con le foiate, gli gnocchi o in salsa con le carni.

Formaggio Salva Cremasco

È un delizioso formaggio da tavola a pasta cruda, a Denominazione di Origine Protetta (DOP). È prodotto esclusivamente con latte intero di mucca, con una stagionatura minima di 75 giorni, in due pezzature di altezza tra i 9 e i 15 cm. È eccellente consumato fresco e ingrediente di molte pietanze.

Dolce M'Oro

Soffice ed elegante, è composto da farina di mais, farina di nocciole e farina miscelata a cioccolato fondente, con al centro un morbido cuore di pasta di mandorla e crema gianduia. È stato creato nel 2014 dalla collaborazione di 11 rinomate pasticcerie bergamasche ed è dedicato al Moro di Venezia, in riferimento alle origini veneziane delle mura; la sua forma a mattoncino ricorda le pietre che formano le Mura di Città Alta, la carta dorata che lo avvolge richiama il giallo degli stemmi araldici della città. È ideale per colazione e merenda, anche accompagnato da creme.

Torta Quarenghi

È un dolce semplice, la classica 'torta della nonna'. È stata creata in Valle Imagna nel 2017 per omaggiare uno dei suoi abitanti più illustri, Giacomo Quarenghi dalla chef Nella Gritti dell'Hotel Resort & Spa Miramonti di Rota Imagna. È prodotta con i migliori prodotti locali: mais bergamasco, cioccolato, fichi secchi, pere e un tocco di vodka. È buonissima gustata leggermente tiepida e con una crema

pasticcera alla vaniglia.

Torta di Treviglio

È un un delizioso dolce artigianale a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle dal sapore antico, ma di produzione assai recente: l'è nata nel 1990 in occasione di un concorso promosso dall'Associazione Botteghe Città di Treviglio per trovare un prodotto da associare alla locale festa della Madonna delle Lacrime, manifestazione patronale che si tiene ogni anno l'ultimo giorno di febbraio. Oggi questa torta è conosciuta anche fuori provincia e viene prodotta e consumata in tutti i mesi dell'anno.

Pinot Nero Bergamasco

È un Igt (Indicazione geografica tipica). Ha un colore rubino con qualche riflesso granato, profuma di frutti di bosco e ha note floreali e balsamiche, al palato è ricco e armonico. La sua coltivazione nella Bergamasca è stata introdotta nel 2007 dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni che ha recuperato e rimesso in sesto una terra abbandonata in località Tassodine di Villa D'Adda. Oggi il vino ha una produzione annuale di circa 1-1500 bottiglie e porta il nome di Francesco Arrigoni (fu il compianto giornalista ad avere questa intuizione). È ottimo con carne arrosto, brasati, stufati di carne con funghi e polenta e con i formaggi stagionati.

Valcalepio Rosso DOC

È un vino di classificazione DOC prodotto dall'unione di vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon. Ha un colore rosso rubino e un intenso sentore di amarena. Si sposa molto bene con piatti di carne, arrosti, polenta e formaggi. Va servito a una temperatura di circa 18 C°.

È prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e commercializzato sia in Italia sia all'estero. Si può acquistare dai produttori vitivinicoli locali, nelle migliori

enoteche e nella grande distribuzione.

I produttori di PromoIsola

Filago

Agriturismo CASCINA BACCIA

Azienda Agricola ENRICA TOSI

Mapello

Azienda Agricola BOLOGNINI CRISTIAN

Azienda Agricola SCOTTI

Medolago

MOLINO PENNATI

Ponte San Pietro

BIRRIFICIO MASPY

Sotto il Monte Giovanni XXIII

Agriturismo CASA CLELIA

Azienda Agricola LA COLOMBERA

Azienda Agricola MICHELI MORRIS

Azienda Agricola SANT'EGIDIO

Azienda Agricola biologica L'ALVEARE

Villa D'Adda

Azienda agrituristicca CASCINA RIGURIDA

Azienda Agricola LA ROSSERA

Azienda Agricola TASSODINE

Azienda Agricola LA CÀ

HAMMER BEER

Vini PRESSIANI ANGELO

Per informazioni, Promoisola promoisola@isolabergamasca.com
www.isolabergamasca.org



MAIS SPINATO DI GANDINO

Viene chiamato così per i suoi chicchi appuntiti. La sua coltivazione risale al 1.600 e nel 2007 è stato tutelato con il marchio D.e.Co. (Denominazione Comunale d'Origine). Ha un sapore dolce e gradevole ed è prodotto senza l'uso di sostanze chimiche.



FORMAGGIO DOLCE BRANZI

Pluripremiato, è annoverato tra i migliori formaggi da tavola della bergamasca. È un formaggio tipico di latte vaccino, viene prodotto ad Almenno San Salvatore, dal caseificio Casera Monaci.

FORMAGELLA VALLE IMAGNA
Le sue origini sono molto antiche tanto che, se ne hanno testimonianze già dall'XI e XII secolo. È un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato, prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla Valle Imagna, anche questo dal caseificio Casera Monaci.



FORMAGGIO PROVOLONE VALPADANA
Si ottiene dal pregiato latte delle mucche di razza Frisona, tipiche della Valpadana. La diversa stagionatura dà luogo alla variante dolce e a quella piccante. È un prodotto D.O.P.



FORMAGGIO TALEGGIO

La sua origine è probabilmente anteriore al X secolo. È un formaggio D.O.P. a pasta cruda prodotto da latte vaccino, con una stagionatura almeno di 35 giorni. All'inizio al palato sembra dolce, poi sapido con note più amare o addirittura piccanti.



FORMAGGIO SALVA CREMASCO
È un delizioso formaggio da tavola a pasta cruda D.O.P. È prodotto esclusivamente con latte intero di mucca, con una stagionatura minima di 75 giorni, in due pezzature.

DOLCE M'ORO
Soffice ed elegante, è composto da farina di mais, farina di nocciole e farina miscelata a cioccolato fondente, con un cuore di pasta di mandorla e crema gianduia. È stato creato nel 2014 dalla collaborazione di 11 rinomate pasticcerie bergamasche ed è dedicato al Moro di Venezia, in riferimento alle origini veneziane delle mura.



TORTA QUARENGHI
È la classica "torta della nonna". È stata creata in Valle Imagna nel 2017 per omaggiare uno dei suoi abitanti più illustri, Giacomo Quarenghi dalla chef Nella Gritti. È prodotta con mais bergamasco, cioccolato, fichi secchi, pere e un tocco di vodka.



TORTA DI TREVIGLIO

È un delizioso dolce artigianale a base di pasta frolla, uova, vanillina e mandorle dal sapore antico: è nata nel 1990 per la festa della Madonna delle Lacrime, oggi viene prodotta tutto l'anno.



PINOT NERO BERGAMASCO

È un Igt (Indicazione geografica tipica). Ha un colore rubino con qualche riflesso granato, profuma di frutti di bosco e ha note floreali e balsamiche. La sua coltivazione nella Bergamasca è stata introdotta nel 2007 dall'imprenditore e viticoltore Giuseppe Magni in località Tassodine di Villa D'Adda.

VALCALEPIO ROSSO D.O.C.
È un vino di classificazione D.O.C. prodotto dall'unione di vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon. Ha un colore rosso rubino e un intenso sentore di amarena. È prodotto in più di 50 aziende vitivinicole bergamasche e apprezzato in tutto il mondo.

