

Biligòcc, a Casale di Albino torna la sagra

Domenica primo febbraio va in scena a Casale di Albino la 26esima edizione della “Sagra dei biligòcc”, la festa della castagna affumicata e bollita, che ha trovato nella Valle del Lujo terreno fertile per la valorizzazione, grazie al Gruppo Culturale “Amici di Casale”.

I biligòcc nascono dalla selezione dei frutti migliori delle varietà più adatte – “ostane” e “careàne” – preparati in uno spazio e con un sistema tradizionali. L'affumicatoio è un ampio locale dove, all'altezza di tre metri, è collocata una graticola sulla quale vengono distribuite le castagne. Sotto il graticcio si apre la stanza del fumo, un secondo locale dove si espande un fumo denso e profumato, proveniente da un fuoco che brucia nella sottostante “stanza del camino”. Le castagne vengono rimestate due volte al giorno con i rastrelli. Non si devono bruciare, infatti. E così si va avanti per circa 40 giorni. Dopo l'affumicatura, siamo ormai a dicembre, le castagne vengono riposte in sacchi di juta, in attesa di essere bollite soltanto qualche giorno prima della sagra. Su un fuoco all'aperto (“foghèra”) viene sistemato un pentolone, dove in 150 litri circa di acqua si fanno bollire dagli 80 ai 100 kg di castagne. Alla fine di ogni cottura, si gettano nella caldaia alcuni secchi di acqua fredda, che danno alle castagne la caratteristica grinzosità. Tolti dall'acqua, ecco pronti i biligòcc. (www.valledellujo.it)

Ristorexpo, i professionisti della ristorazione si danno appuntamento a Lariofiere

Dal 15 al 18 febbraio torna Ristorexpo, il salone dedicato ai professionisti della ristorazione promosso da Confcommercio Como e Lecco a Lariofiere di Erba (Co). Il claim di questa edizione è "rallegrare il pianeta". L'evento propone una parte espositiva, occasioni per incontrare e confrontarsi con i grandi nomi della cucina italiana, opportunità di formazione con stage di cucina, workshop e seminari di approfondimento e concorsi. (www.ristorexpo.net)

Paste ripiene gourmet protagoniste all'aeroporto di Orio

È un viaggio in una delle tradizioni gastronomiche più caratteristiche d'Italia quello proposto dal Vicook Bistrot, il locale che porta la firma delle tristellato chef Chicco Cerea all'interno dell'aeroporto di Orio al Serio, aperto anche a chi non viaggia. Dal 2 al 7 febbraio propone una rassegna dedicata alle paste ripiene tra tradizione e rivisitazione innovativa.

Ogni giorno, per sei giorni, è protagonista una creazione speciale diversa al costo di 12 euro, sia pranzo che a cena.

Si parte lunedì 2 febbraio con “Raviolone di ricotta e spinaci con tuorlo d’uovo e tartufo nero”, per proseguire con “Casoncelli alla bergamasca con ricotta e salvia” (martedì 3), “Mezzelune di zucca con croccante di maiale” (mercoledì 4), “Cannelloni di astice con vellutata di pomodoro (giovedì 5), “Raviolo aperto di verdure e agnello al curry” (venerdì 6) e concludere con “Ravioli del Plin al Teleggio e crema al mais” (sabato 7 febbraio).

Per informazioni e prenotazioni: 035 330109. Nel corso della rassegna resta la possibilità di ordinare alla carta.

“Bergamo Mille Ricette”, ecco i dieci vincitori

“Bergamo Mille Ricette”, il concorso che la Camera di commercio ha lanciato tra gli appassionati di cucina per valorizzare i prodotti tipici, ha emesso i suoi verdetti. Dopo le votazioni on line che hanno decretato le dieci proposte finaliste tra le 18 pervenute, la giuria (composta da Silvia Tropea, Petronilla Frosio, Umberto Dolci e Andrea Locati) ha stilato la propria classifica, assegnando premi consistenti in menù e prodotti bergamaschi. Come richiesto dal regolamento, le ricette si sono rifatte alla tipicità degli ingredienti, ma non sono mancate quelle che hanno interpretato la tradizione con originalità, anche con spunti moderni.

Ecco, nell’ordine, i vincitori: Alessia Bertocchi – “Involtini alla bergamasca”; Elia Agliardi – “Faccio fagotto ma resto”; Elisa Molteni – “Minestra di latte e riso con pancetta della Bergamasca croccante”; Francesco Pellegrini – “Galletto

ripieno su uva e taccole in agrodolce con creste alla salsa di lamponi e lardo croccante”; Bernardo Savoldelli – “Biscotto spino dorato”; Valeria Vigani – “Polenta bergamasca con farina di granoturco integrale e coniglio”; Rosella Pulcini – “Risotto Rosa”; Mariangela Tomasi – “I ravioli della nonna Nina di Fontanella”; Valeria Zanchi – “Nosecc”; Debora Giorgi – “Scarpinocc de Par, la tradizione senza glutine”.

La pizza d'asporto vuole fare il salto di qualità. Casillo: «Ma ai pizzaioli manca l'umiltà»

È una delle preparazioni più conosciute e celebrate e, secondo alcuni dati relativi al 2013 elaborati da Accademia Pizzaioli e Ristorazione Italiana Magazine, coinvolge circa 63.000 esercizi commerciali, di cui circa 42.000 ristoranti-pizzerie e 21.000 pizzerie d'asporto.

Per molti questo alimento è diventato semplicemente un ripiego, ma sono in crescita i consumatori che stanno ponendo sempre più attenzione a ciò con cui si nutrono, grazie anche alla maggiore disponibilità e reperibilità di informazioni. Le persone sono quindi più esigenti e più selettive. E non è da sottovalutare nemmeno il fenomeno, sempre più frequente, dell'“home made”, di chi decide cioè di prepararsi la pizza in casa, creando un'occasione divertente e diversa attraverso cui possono toccare con mano ciò che poi andranno a mangiare, ma non solo: sapranno con certezza quali materie prime sono state impiegate per la preparazione.

Il consumatore, quindi, si sta trasformando e i pizzaioli? Anche! Soprattutto nel mondo delle pizzerie d'asporto. Ne è un esempio Tiziano Casillo, che ora si trova a girare per il mondo per insegnare l'arte della pizza. «Ho iniziato a fare la pizza all'età di 12 anni a Chiuduno, il mio paese d'origine – racconta –, ho proseguito poi gli studi diplomandomi alla scuola alberghiera di Iseo e sono andato a lavorare come pizzaiolo in un ristorante pizzeria di Seriate. Infine ho aperto la mia pizzeria, ad Albegno di Treviolo». La curiosità, la continua formazione e l'interesse a fare sempre meglio hanno portato Casillo a collaborare con una grande azienda, per cui ora lavora come formatore. «Mi occupavo delle dimostrazioni – ricorda Tiziano –, poi l'azienda ha approfondito la collaborazione e mi ha formato tecnicamente. Attraverso l'attività di questa azienda, circa 10 anni fa, abbiamo iniziato a portare nelle pizzerie il lievito naturale e farine diverse da quelle utilizzate da sempre: stiamo cercando di far lavorare i pizzaioli con farine di qualità, certificate di origine italiana e prodotte all'interno di diversi progetti specifici che coinvolgono anche alcune università. Farine che garantiscono una maggiore qualità nel risultato, a patto che siano lavorate con conoscenza e organizzazione». Quindi la formazione prima di tutto, ma anche una migliore organizzazione delle attività e una maggiore conoscenza e capacità di scelta delle materie prime, anche se «purtroppo c'è ancora troppa poca umiltà – afferma ancora Casillo – da parte dei pizzaioli, che non permette loro di mettersi in gioco e migliorarsi. Investire sulla conoscenza e sull'utilizzo di materie prime migliori porterà migliori risultati, anche in termini economici».

Ecco che quindi concetti come scelta delle materie prime, utilizzo di ingredienti freschi e di stagione, diversificazione delle tipologie di pizza, ma anche degli impasti stessi, sono parole d'ordine che stanno arrivando pian piano anche nel mondo della pizza d'asporto, quella che nell'idea comune è consumata velocemente nel cartone, magari

davanti alla televisione, senza attenzione alcuna a cosa si stia ingerendo e al lavoro del pizzaiolo. Quale è il sogno nel cassetto di Tiziano Casillo, pizzaiolo e formatore, riguardo la pizza? «Aprire una pizzeria in cui la pizza sia trattata al pari di un piatto da ristorante gourmet», forse questa preparazione così celebrata se lo merita, no?

Identità Golose, a Milano grandi chef a confronto su gola e benessere

Dopo “Una Golosa Intelligenza” dello scorso anno, il tema dell’undicesima edizione di Identità Golose Milano – il primo congresso italiano di cucina d’autore, ideato e curato dal giornalista Paolo Marchi – è “Una Sana Intelligenza” e chiama i grandi chef italiani e stranieri a confrontarsi sul rapporto, sempre più al centro dell’attenzione, tra gola e benessere, nella convinzione che «la salute dei clienti ora è appannaggio anche dei cuochi». La manifestazione è in programma da **domenica 8 febbraio a martedì 10** al *MiCo* di via Gattamelata. Nella sala Auditorium sfileranno relatori del calibro di Alain Ducasse, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Heinz Beck, Sean Brock e Virgilio Martinez, mentre negli altri spazi saranno di scena la prima edizione di Identità Montagna, il

regno delle verdure di Identità Naturali, l'ulteriore novità di Identità Piccanti con chef in arrivo da tutto il mondo, il focus sui lievitati, la pasticceria, la pasta, le Identità Estreme e la regione ospite, il Veneto. A discorsi e dibattiti l'evento associa una parte decisamente più "pratica", il Milano Food&Wine Festival che da sabato 7 a lunedì 9 febbraio fa scoprire, a pranzo e a cena, i piatti di 19 chef invitati da Marchi ispirati al tema "Sapori e colori di Expo" e una selezione di 300 vini oltre a proporre degustazioni e show-cooking.

www.identitagolose.it e www.foodwinefestival.it

Fattura elettronica obbligatoria, per le imprese c'è l'assistenza

Il 31 marzo entrerà in vigore l'obbligo di fatturazione elettronica nei confronti della Pubblica Amministrazione. A partire dalla prossima primavera, quindi, i fornitori di beni e servizi agli enti pubblici dovranno emettere, trasmettere, conservare e archiviare esclusivamente in forma elettronica le fatture emesse verso Regioni, Province, Comuni, Asl, Camere di Commercio, consorzi universitari di ricerca, ecc.

L'obbligo è stato introdotto dalla Finanziaria 2008 e ha l'obiettivo di assicurare l'effettiva tracciabilità dei pagamenti garantendo un maggior controllo della spesa pubblica. Per chi non si metterà in regola, sono previste conseguenze pesanti: trascorsi tre mesi dall'entrata in vigore del nuovo obbligo, le fatture emesse e presentate in formato cartaceo non saranno più pagate, neppure in misura parziale,

fino all'invio del documento in forma elettronica.



La fattura elettronica dovrà essere presentata nel formato XML e dovrà contenere il Codice destinatario ovvero il codice identificativo dell'ufficio al quale è destinata (IPA), tutti i dati relativi al contratto di acquisto, eventuali altre informazioni utili come condizioni e termini di pagamento, dettagli sui beni/servizi oggetto della fornitura e la [firma digitale](#) qualificata di chi emette la fattura. La trasmissione della FatturaPA dovrà avvenire attraverso il Sistema di Interscambio, coordinato con quello della fiscalità controllato dall'Agenzia delle Entrate, a cui spetta anche il compito di elaborare i flussi informativi. Una volta inviata la fattura, il prestatore d'opera riceverà una ricevuta di consegna se l'iter ha avuto esito positivo o una notifica di mancata consegna in caso contrario (la fattura viene comunque considerata emessa).

Per la compilazione, la trasmissione e l'archiviazione sostitutiva della fattura elettronica gli operatori del commercio, turismo e servizi associati possono rivolgersi all'Ascom di Bergamo. Per avere informazioni e accedere al servizio di fatturazione elettronica dell'Associazione si può contattare il numero 035 4120114.

Dettagliate informazioni sul nuovo obbligo possono essere consultate al sito internet www.fatturapa.gov.it.

Il gioco in contropiede che premia Salvini

Piace questa nuova Lega salviniana dalla battuta pronta e feroce, con il suo populismo prêt à porter che trova vasti terreni dissodati da una crisi economica capace di annullare rendite di posizione e di imbastardire, nella folle ricerca di un approdo, anche i più elementari rapporti umani. I sondaggi mettono il Carroccio vicinissimo alla pole position, solo un'incollatura dietro a Forza Italia (e dire che solo fino ad un anno fa i rapporti erano di uno a tre per gli azzurri...). Vince il profilo di lotta, conquista lo scintillio dello spadone perennemente sguainato, ammalia la figura del cavaliere senza macchia e senza paura, magari un po' smemorato rispetto alla propria non impeccabile storia ma capace di bucare il video.

E certo non si può negare al cittadino elettore il diritto di abbandonarsi a valutazioni più emozionali che pragmatiche. La politica è, anche se non prima di tutto, emozione, sentimento, trasporto. Le parole d'ordine, gli slogan, il "claim" come si dice in pubblicità, sono il messaggio che quand'è davvero efficace acceca e ridimensiona il contenuto stesso. Salvini, sulla scia di Berlusconi come del Bossi d'antan, ne è tanto consapevole che con la sua esuberante prolissità verbale, televisiva e social, copre abbondantemente sia le nequizie di un recente passato sia le non esaltanti performance di chi, da una posizione di assoluto rilievo, incarna l'altra faccia della Lega, quella di governo.

Quella che da bergamaschi, quindi da lombardi, vediamo riflessa nel volto e nelle opere di Roberto Maroni. Tocca, o forse più opportunamente si deve dire "toccherebbe", a lui

dimostrare che i lombardi non sono solo spietati censori delle manchevolezze altrui, che non sono solo abili attutisti da buvette, che non sono solo instancabili promotori di marce, gazebo e adunate. Alla guida della Regione più importante bisognerebbe mostrare quella superiorità del fare, oltre che del dire, che si sostiene essere componente essenziale dell'elica del Dna leghista.

E invece, gratta gratta, sul tavolo resta poco. Tanti incidenti di percorso (come l'ultimo, il più clamoroso: varare una riforma dell'organizzazione sanitaria senza calcolare i costi che comporta, al punto da dover riscrivere daccapo il provvedimento), tante promesse smentite dai fatti (l'impegno per un miglioramento del servizio ferroviario che infatti è andato via via peggiorando, con la ciliegina di fine anno che comporterà un ulteriore taglio di fondi per Trenord...), una girandola di nomi e di lottizzazioni (due rimpasti di Giunta in nemmeno otto mesi) perfettamente in linea con gli aborriti stilemi della vecchia politica.

Chissà se l'implacabile Salvini se ne è accorto. Chi lo frequenta da vicino dubbi non ne ha. Certo che lo sa, tant'è che dalle parti del Pirellone è piuttosto restio a farsi vedere. Dicono che i rapporti con Maroni, che pure (capendo i suoi limiti politici) gli ha ceduto il passo, siano scarsi e tutt'altro che sereni. Ma la ragion di stato, o di piccola bottega, finora ha prevalso.

Catenaccio e palla buttata in avanti, pronti a bucare le difese avversarie non appena queste mostrano dei varchi. Ecco l'essenza della tattica salviniana: giocare in contropiede. Sarà poco padano e molto italiano. Ma che volete? È così che si son vinti i Mondiali. Anche in politica, senza star a scomodare Machiavelli, ciò che alla fine rileva è il risultato. E i sondaggi confermano.

Veronelli, mostra-tributo alla Triennale di Milano

A dieci anni dalla morte, una mostra-tributo ripercorre l'opera e il pensiero di Luigi Veronelli, uno dei più grandi protagonisti dell'enogastronomia italiana che ha scelto Bergamo come sua casa. "Luigi Veronelli – camminare la terra" è il titolo dell'evento, prodotto dal Comitato Decennale Luigi Veronelli e dalla Triennale di Milano e in programma dal 21 gennaio al 22 febbraio negli spazi stessi della Triennale. È camminando la terra che Veronelli ha incontrato le donne e gli uomini, amato i loro prodotti e scoperto gli strumenti utili per il lavoro e per il consumo ed è lungo questa azione – insieme manifesto, invito e profezia – che si muove la mostra. "Luigi Veronelli – camminare la terra" indaga il metodo di lavoro, la formazione eclettica e le tracce che indicano il percorso verso un futuro auspicabile e necessario, rimettendo al centro di tutto la terra e la cultura materiale. Il lavoro in corso da parte del Comitato sull'immenso archivio, messo a disposizione dalla famiglia e finora mai indagato in modo sistematico, vuole tracciare un profilo più preciso della poliedricità di Veronelli e, al contempo, fa riemergere altre grandi personalità, come ad esempio Luigi Carnacina, che con Veronelli intrattenne una fitta corrispondenza epistolare, Gianni Brera, Silvio Coppola, il suo designer e molti altri ancora.

Il cuore della mostra è simbolicamente rappresentato da una trasposizione della sua grande cantina. Accanto a questa, il racconto di grandi storie emblematiche, già in parte anticipate dalle personalità che hanno animato la serata del 2 febbraio nel Teatro Sociale di Bergamo.

Ma non si tratterà di un percorso enocentrico, piuttosto il vino sarà il punto di avvio per mettere a fuoco la complessa

personalità di “Gino”, Veronelli: dal suo rapporto con la cultura del cibo e i prodotti della terra (olio extra vergine in primis) alla sua attenzione per gli strumenti della tavola (nell’archivio, sono stati rinvenuti preziosi disegni inediti).

Si studieranno infine i lasciti in molti ambiti, sulle sue intuizioni “glocal”, sulla forza poetica del suo pensiero che spinge a operare con grande concretezza, sulla sua sensibilità al sociale che per lui non è mai stata una dichiarazione d’intenti, piuttosto una pratica, attraverso cui dare dignità alla terra attraverso i prodotti di eccellente qualità.

L’ingresso è libero. Tra le iniziative collaterali sono previsti degustazioni e incontri. La mostra sarà di prologo a Expo Milano 2015 e al suo tema Nutrire il pianeta, che sarà celebrato dalla Triennale con la mostra semestrale di Germano Celant Art&Food.

Disoccupazione mai così alta, record a novembre

A novembre in Italia il tasso di disoccupazione ha toccato quota 13,4%, in aumento di 0,2 punti percentuali rispetto a ottobre. E si tratta, ha comunicato l’Istat, di un record storico, il valore più alto sia dall’inizio delle serie mensili (partite nel gennaio 2004) sia di quelle trimestrali, che vengono pubblicate dal 1977. Non solo: per i 15-24enni a novembre il tasso è balzato al 43,9%, in rialzo di 0,6 punti percentuali su ottobre e di 2,4 rispetto a un anno fa, anche se il valore è un po’ più basso del picco toccato in agosto quando risultava pari al 44,2 per cento. In tutto però, per effetto di un incremento del tasso di partecipazione, i giovani senza lavoro risultano essere 729mila, contro i

710mila dell'estate. I disoccupati a novembre hanno toccato la cifra di 3 milioni 457 mila, con una crescita di 40mila unità rispetto a ottobre (+1,2%) e di 264 mila su base annua (+8,3%). Si contano 48mila occupati in meno in un solo mese. Il loro numero cala anche su base annua, sempre dello 0,2% (-42mila).