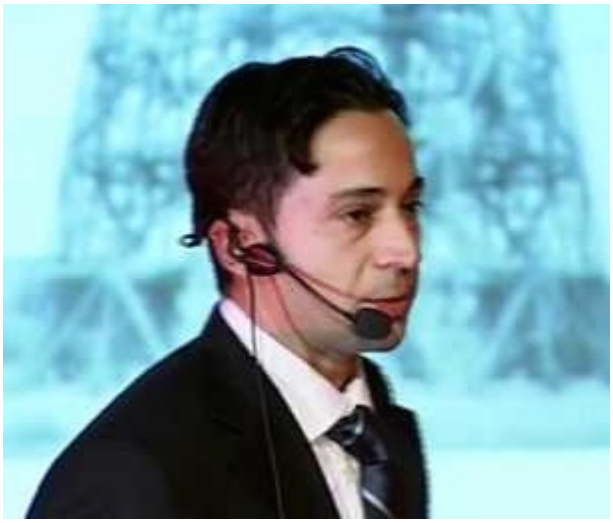
Cibi nocivi e cultura agroalimentare. Se ne parla a Lovere con lo scrittore Marco Pizzuti

Sabato 4 agosto alle ore 21 alla Libreria Mondadori di Lovere in Piazza Tredici Martiri, Marco Pizzuti presenta il suo libro *Scelte alimentari non autorizzate – Dai cibi di distruzione di massa a una nuova cultura agroalimentare.*
L'autore fa luce su ciò che sta dietro al cibo spazzatura e ai cibi geneticamente modificati e spiega evitare i prodotti alimentari nocivi.
Oggi,con l'avvento dell'agricoltura industriale, caratterizzata da colture e allevamenti intensivi, il cibo viene imbottito di sostanze chimiche, lavorato e trasformato totalmente. L'avanzata del cibo spazzatura sembra inarrestabile, perché gli interessi economici derivati dalla sua commercializzazione sono enormi. Cosa possiamo fare per combatterla? Quali sono i benefici per l'ambiente e per l'organismo di un'alimentazione più consapevole? Gli effetti di una corretta alimentazione, attivare geni preziosi del nostro DNA, disattivare quelli difettosi, guarire dalle malattie o prevenirle senza medicine, stanno provocando ormai una vera e propria rivoluzione scientifica e culturale.
L'incontro è a partecipazione libera e ha anche un fine di solidarietà: per ogni libro venduto nel corso della serata verrà devoluto 1 euro all'Associazione Angelman onlus per la ricerca sulla Sindrome di Angelman. Info: Facebook Mondadori Bookstore Lovere.



Marco Pizzuti è nato a Roma nel 1971, ex ufficiale dell'esercito, dottore in Legge, conferenziere, scrittore (più di 200.000 copi**e** vendute solo in Italia), ricercatore scientifico e sceneggiatore di cinema e teatro, ha lavorato presso le più prestigiose istituzioni dello Stato (Camera dei Deputati, Senato della Repubblica e Consiglio di Stato) ed è spesso ospite delle emittenti radio-televisive in qualità di esperto in controinformazione. Ha contribuito alla **realizzazione di documentari** di produzione spagnola (Bitakora Film) e italo-argentina (Sydonia Production). Nel campo della divulgazione scientifica collabora con il Museo dell'Energia e durante il TED di Bologna del 2011 ha stabilito il nuovo record mondiale nella trasmissione di corrente elettrica senza fili direttamente in forma di corrente alternata(senza l'impiego del sistema wi-tricity) applicando esclusivamente la tecnologia Tesla di fine '800. Dal 2011 ha collaborato con il programma "Mistero" (poi "Mistero Adventure") di Italia Uno dove ha mostrato alcuni degli esperimenti scientifici più controversi (reazioni nucleari a debole energia, effetto Biefeld-Brown, trasmissione di energia senza fili etc..). Ha pubblicato articoli per l'omonimo magazine che sin dal 2012 si è subito affermato come successo editoriale. Dal 2016 scrive anche una rubrica scientifica per la rivista "Scienza e Conoscenza" del gruppo Macro. Per la categoria saggistica ha scritto 10 volumi attualmente in pubblicazione in 19 stati del mondo (Italia, Spagna, Bulgaria,

Romania, Argentina, Cile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Messico, Nicaragua, Perù, Porto Rico, Repubblica Dominicana, Uruguay, Venezuela). Nel 2008 ha creato il blog “Altrainformazione.it”, ormai divenuto punto di riferimento della libera informazione per milioni di utenti l’anno.

A Castelli Calepio brindisi con Calici di stelle

Castelli Calepio partecipa al circuito Le Strade del Vino e ripropone Calici di Stelle, la manifestazione promossa in tutta Italia dal Movimento turismo del Vino e dalle Città del Vino, Domenica 5 agosto il vigneto dell’antica Osteria Cantina Bellini ospita la nona edizione della manifestazione. Dalle 19 alle 24 in un’atmosfera ottocentesca si potranno degustare i migliori vini locali e cibi ambasciatori della territorialità bergamasca con l’intrattenimento musicale Libiamo ne’ lieti calici. Il costo di ingresso è di 15 euro e comprende calice, tasca portacalice e assaggi. Per raggiungere il luogo della manifestazione si consiglia l’uscita autostradale Ponte Oglio A4 Milano-Venezia e di svoltare a destra per 700 metri circa in direzione di Palazzolo sull’Oglio verso i parcheggi segnalati lungo la strada provinciale. Biglietto € 15,00 con calice e tasca porta calice. INFO: tel. 3337612555 – segreteria@comune.castellicalepio.bg.it –www.comune.castellicapelio.bg.it.

Il programma dettagliato, e in continuo aggiornamento, degli eventi Calici di Stelle nelle piazze delle Città del Vino e nelle cantine del Movimento Turismo del Vino è consultabile sui siti www.cittadelvino.it e www.movimentoturismovino.it

Calici di Stelle nasce dall’idea di trasformare il periodo più poetico delle notti d’estate in un’occasione di promozione dell’enoturismo italiano. Per questo le Città del Vino, che riunisce oltre 430 Comuni, e il Movimento Turismo del Vino, hanno unito le loro forze per regalare in tutta Italia con eventi diversi regione per regione una serie di iniziative dal 2 al 12 agosto. Nelle piazze e nelle cantine dalla Val d’Aosta alla Sicilia gli eno-appassionati sono protagonisti del brindisi più atteso dell’estate. Il cuore ideale della manifestazione è nell’incontro tra vino e cultura, declinata in eventi, design e arte.

Città del Vino, associazione dei comuni vitivinicoli italiani, nasce per aiutare i Comuni (con il diretto coinvolgimento di Ci.Vin srl, società di servizi) a sviluppare intorno al vino, ai prodotti locali ed enogastronomici, quelle attività e progetti che permettono una migliore qualità della vita, uno sviluppo sostenibile, più opportunità di lavoro. Un esempio concreto è l’impegno per lo sviluppo del turismo del vino, che coniuga qualità dei paesaggi e ambienti ben conservati, qualità del vino e dei prodotti tipici, qualità dell’offerta diffusa nel territorio a opera delle cantine e degli operatori del settore. Il turismo rurale nelle Città del Vino è in crescita costante. Con oltre 2,5 miliardi di euro di giro d’affari e 14 milioni di accessi enoturistici, secondo il XIV Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia, a cura di Università di Salerno e Città del Vino, l’enoturismo si pone al centro delle politiche di crescita locale.

L’Associazione Movimento Turismo del Vino è invece un ente non profit e annovera circa 1000 fra le più prestigiose cantine d’Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell’accoglienza enoturistica. Obiettivo dell’associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da

vicino l’attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall’altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell’ambiente e dell’agricoltura di qualità.

Da Lipari arriva Ypsilon dell’imprenditore orobico

Massimo Lentsch, imprenditore bergamasco titolare della CoMark, azienda specializzata in marketing internazionale da quattro anni patron della Bergamo Basket, ha costruito a Lipari, nelle Eolie, la Tenuta di Castellaro. L’azienda agricola è situata in un’oasi naturalistica e rappresenta un connubio di tradizione e modernità, arte e architettura, storia e tecnologia avveniristica, nel pieno rispetto della natura. Da questa terra vulcanica è nato l’ultimo nuovo blend che prende il nome dalla forma geografica dell’arcipelago: Ypsilon. Come i sette vini già conosciuti in tutto il mondo, anche questo è dedicato alla terra che ha accolto Tenuta di Castellaro.
Si tratta di un vino rosso che bilancia le componenti delle tre bacche rosse più caratteristiche della Sicilia e di Lipari, ovvero il Nerello Mascalese, il Nero d’Avola ed il Corinto Nero, varietà indigena delle Eolie, di cui Tenuta di Castellaro è tra i maggiori produttori d’Italia, dopo la selezione massale condotta alla nascita dell’azienda.
La proprietà di Tenuta di Castellaro si estende per 30 ettari, 20 dei quali vitati ad alberello, pura espressione di rispetto della tradizione, di estetica, di eccellenza e di longevità: la vigna Cosentino, che si trova a Passopisciaro, sul versante nord dell’Etna, dove viene prodotto l’Etna Doc l’Ottava Isola, è costituita in gran parte da vigne centenarie pre-

fillossera. Nuovi progetti sono in fase di realizzazione: la nuova proprietà acquistata a Randazzo, dove verrà prodotto anche un Etna bianco Doc, e la trasformazione delle cave di caolino in parco geominerario, sono solo alcuni esempi del prossimo futuro che appartengono alla Tenuta di Castellaro, che continuerà a crescere nel rispetto della soddisfazione degli ospiti che visitano la Cantina (quasi 3000 solo lo scorso anno) e di tutti gli estimatori dell’ottimo vino .

Bergamo rock, stasera in

centro dodici band on the road

Fino a mezzanotte, la città si trasforma in un palcoscenico a cielo aperto per la seconda edizione di “Bergamo rock”, tra gli appuntamenti de “Le notti in centro”

Nicola Viscardi: “Il distretto? Per fare sistema bisogna costruire relazioni e fare comunità”

Il neo presidente del Distretto di Bergamo illustra le linee guida del suo mandato per un centro storico più attrattivo e anche più bello, grazie ai progetti di riqualifica urbana, a partire da Via Tiraboschi

---

Tari, Bergamo una provincia virtuosa ma le criticità non mancano

Il valore Tari pro capite per Bergamo è di 77,64 euro, contro i 111,57 della media lombarda e i 134,29 della media

nazionale. Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini: “Alcune categorie penalizzate, troppe differenze tra comuni nella stessa provincia”

All’orto botanico di Astino laboratori e prodotti bio con Mi ristoro nell’orto

Fino al 16 settembre nei weekend la Valle della Biodiversità sezione di Astino dell’Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo ospita *Mi ristoro nell’orto*, un calendario di laboratori e appuntamenti culturali, artistici, nutrizionali e di animazione organizzati dalla cooperativa Il Sole e la terra in collaborazione con varie associazioni. Nel punto ristoro al chiosco si possono consumare cibi e bevande biologiche. Sabato 28 luglio alle 17 è in programma un Laboratorio di acquerello per adulti con Irene Guerrieri; domenica 29 alle 16 ‘Coltivare le erbe officinali. I produttori di artemisia’ con Azienda Agricola Nervi Stefano e ‘Conosciamo i vini biologici bergamaschi’ con Mauro Villa di Azienda vinicola Cà Verde; alle 17 laboratorio di cucito per bambini ‘Osserva, immagina, infila, cuci, ricama’ con Cristina Gamberoni di Nei miei panni. L’appuntamento è dalle ore 16 fino alle ore 20 tutti i sabati e le domeniche. Ingresso libero ai laboratori, consumazioni a pagamento. Per conoscere il programma, facebook ilsoleelaterra.

California Bakery a ottobre sbarca in Città Alta al posto del Caffè della Funicolare

“La legge non consente una selezione dei locali basata sul concetto di tradizione”. E’ questa la risposta del sindaco Giorgio Gori all’interpellanza presentata su California Bakery, l’attività che subentrerà il prossimo autunno al Caffè della Funicolare, in piazza della Scarpe a Bergamo Alta. Nell’interpellanza Andrea Tremaglia (Fratelli d’Italia) chiedeva come mai “Atb proprietaria dei locali, ha rifiutato la proposta di un altro gestore interessato a parità di condizioni d’offerta, con una proposta di ristorazione più tradizionale”. Secondo il Comune *“Il regolamento sul commercio per le zone di particolare rilevanza storico artistica […] non consente – né potrebbe, date le normative vigenti – di attuare una selezione delle tipologie basata sul concetto di tradizione. L’unica selezione possibile è basata sui codici Ateco, e da questo punto di vista l’attività subentrante – svolta dalla società “CB Italy srl” – seppure caratterizzata da una denominazione in lingua inglese, non presenta significative differenze rispetto alla precedente (e tutt’ora funzionante) attività di bar/pasticceria; né rileva il fatto che sia parte di un progetto che può oggi contare in altre città italiane su altri otto punti vendita. Si tratta peraltro di un’impresa italiana, nata dall’iniziativa di imprenditore messinese, caratterizzata dall’uso di ingredienti di qualità, il più possibile tratti dalla produzione agricola del territorio (come dichiarato alla stampa dallo stesso imprenditore).* Il sindaco ricorda che il subentro è stato deliberato da ATB durante il CDA del 4 luglio 2016 e confermato il 31 gennaio 2018, insieme a un incremento del canone e chiarisce che *“Nessun altra proposta è pervenuta formalmente ad Atb. Il nuovo canone è superiore del 15 per*

cento rispetto all’attuale, ed è stato determinato con valutazione peritale.”

Tutti pazzi per il barbecue

Fuoco alle griglie. L’estate è alle porte e si preannuncia rovente. È infatti scoppiata la moda del barbecue all’americana. A trionfare sulle tavole saranno soprattutto brisket (punta di petto di manzo), pulled pork (spalla di maiale sfilacciata), ribs (costine di maiale) e chicken

(pollo). Si tratta di specialità made in Usa che negli ultimi tempi hanno solleticato i palati dei carnivori orobici più incalliti. Il termine “barbecue” deriva dallo spagnolo “barbacoa”, parola che i conquistadores appresero nel Nuovo mondo nel Cinquecento. Ancora oggi in America latina rappresenta un atto di comunione alimentare. Da Oriente a Occidente, cuocere sui tizzoni ardenti è un vero e proprio rito. Un trend che anche in Bergamasca sta prendendo piede, con qualche variante più nostrana.

Sulla griglia domina ovviamente la carne, anche se gli stili vegan e salutisti degli ultimi anni stanno aprendo nuovi orizzonti anche alle verdure, al pane per le bruschette, ai formaggi e al pesce. Ma se pensate che sia sufficiente una griglia, un po’ di carbonella e qualche spiedino per dar vita a un party perfetto, siete fuori strada. Il barbecue è una cosa seria. Non si parla di una semplice grigliata ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne, di sonde professionali, di grossi tagli che cuociono per svariate ore e con risultati eccellenti. A dirlo è il grill master-pitmaster Massimo Pitasi di BBQ events che il 16 maggio ha tenuto un corso all’Accademia del gusto di Osio Sopra per svelare tutti i trucchi per un perfetto party rovente all’aperto: *“Se volete sapere quanto tempo ci vuole per preparare un bel pranzetto, allora fareste meglio a dimenticarvi l’orologio – spiega. – Esiste un’enorme differenza tra barbecue e grigliata. Il primo viene identificato come cottura a basse temperature per un tempo prolungato. Il secondo invece è totalmente l’opposto: cottura ad alte temperature in un tempo brevissimo che è volgarmente la classica grigliata che noi italiani siamo abituati a utilizzare. Con il barbecue, insomma, dovete armarvi di molta pazienza. Si va dalle 2 alle 12 ore su carbonella. Le ribs, per esempio, cominciano ad essere pronte a circa 70 gradi, ma per capire quando toglierle dal foil, bisogna sondare la carne con un termometro”.*

La tecnica di cottura, l’aroma del combustibile utilizzato e ovviamente la convivialità dell’attesa e della preparazione sono gli ingredienti che rendono speciale un barbecue party. Sul grill si può preparare davvero di tutto, dall’antipasto al dolce: fagioli stufati al bacon, risotto, verdure grigliate come asparagi, patate, carciofi e persino la pizza. Basta avere un po’ di inventiva e stare attenti ad alcune piccole regole. *“Una melanzana sul grill potrebbe assumere le sembianze di una poltiglia informe dalla crosta bruciata* – avverte Pitasi – *E allora perché non trasformarla in uno sfizioso finger food? Basta frullarla con un filo d’olio, qualche foglia di mentuccia, caprino e un pomodorino scottato. Con l’aiuto di un sac à poche mettete la crema in piccoli bicchieri e l’antipasto è pronto”*.

Per stupire i vostri ospiti con un barbecue party di tendenza, Pitasi consiglia di proseguire il menu con gamberi al bacon, una pizza Regina dall’impasto leggero e fragrante, risotto al limone, un must intramontabile come le ribs e bavetta scottata. Ma sul barbecue c’è spazio anche per il dolce. Il grill master suggerisce uno sformato al cioccolato dal cuore caldo e cremoso e fragole grigliate con gelato alla vaniglia. La frutta va passata al barbecue per circa un minuto, giusto il tempo di scaldarla. Attenzione anche alla scelta delle salse, da accostare con criterio a ogni piatto per esaltarne al meglio il sapore. Il bagnet verde alla piemontese, in genere usato per condire la lingua o i tomini freschi, è

ottimo per manzo e agnello. Per chi ama i gusti più speziati e decisi c'è la salsa Worcester. Per il pesce invece è meglio l'aioli che potete preparare con 250 grammi di maionese e quattro spicchi d' aglio. Infine, per un condimento particolare che esalti il gusto della carne di maiale alla griglia, possiamo realizzare la salsa di birra alle mele. *"Tuttavia, le ribs sono già glassate con salsa barbecue quindi è inutile aggiungere troppi condimenti"*, avverte Pitasi. Ottima tecnica per insaporire la carne è il Dry Rub, una pratica americana che letteralmente significa "massaggio a secco" ed è un modo di insaporire la carne prima della cottura con un misto di sale, spezie e talvolta zucchero. *"Il manuale definitivo per i principianti della carbonella e per i serial griller professionisti è "La bibbia Weber del barbecue" –* conclude il grill master di BBQ events – *Il libro contiene tutto quello che serve sapere sull'arte di rosolare, grigliare, brasare, cuocere, arrostire. Le 160 ricette riguardano diversi tipi di carne e pesce, ma anche di verdura e frutta; mentre le 130 tecniche di preparazione permettono di imparare le diverse modalità di taglio e cottura". Insomma, tanti segreti per un risultato perfetto, anche per chi è alle prime armi.*

Serata di storia e cucina al castello di Solza

Sabato 28 luglio il Castello di Solza ospita una serata enogastronomica. Nella cornice del maniero luogo natale del condottiero bergamasco Bartolomeo Colleoni, Promoisola insieme alla Pro loco del paese propongono una cena dedicata alle prelibatezze a km zero con intrattenimento musicale. È richiesta la conferma di partecipazione fino ad esaurimento

posti entro martedì 24 luglio Per prenotare contattare i seguenti referenti: Biblioteca 035 4948138 – Presidente Pro Loco Solza 349 3647246