

## 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. E' 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, arrostiti, 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 MASPYP

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 agrituristica CASCINA RIGURIDA

Azienda Agricola LA ROSSERA

Azienda Agricola TASSODINE

Azienda Agricola LA CÀ

HAMMER BEER

Vini PRESSIANI ANGELO

Per informazioni, [Promoisola@isolabergamasca.com](mailto:Promoisola@isolabergamasca.com) [www.isolabergamasca.org](http://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 Moraci.

**FORMAGELLA VALLE IMAGNA**  
La sua origine è molto antica 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 Moraci.



**FORMAGGIO PROVOLONE VALPADANA**  
Si ottiene dal pregalato latte delle mucche di razza Frisone, 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 nocciola e farina miscelata a cioccolato fondente, con un cuore di pasta di mandorla e crema di mandorla. 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 QUARENCHI**  
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, vaniglia e mandorla 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, profumo 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 Tassodino 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 60 aziende vitivinicole bergamasche e apprezzato in tutto il mondo.

