

Bergamo vista da Gualtiero Marchesi. Peccato che i formaggi siano camuni



Un fermo immagine del video che racconta l'itinerario di Gualtiero Marchesi a Bergamo

Ci sono anche Bergamo e le Valli tra i sette itinerari firmati da Gualtiero Marchesi per mostrare il "Bello e il Buono della Lombardia" nell'ambito del progetto [#SaporeinLombardia](#) promosso da Explora e presentato nei giorni scorsi.

L'obiettivo è promuovere l'attrattività turistica ed enogastronomica con percorsi tra tradizione, cultura e storia locali. I racconti vengono sintetizzati in video, racconti, ricette, un libro e un sito web e oltre a quello su Bergamo ci sono i capitoli "Milano", "Cremona e Mantova", "Valtellina", "Franciacorta e Lago di Garda", "Brianza e Pavia", "Lago di Como e Varese".

I confini territoriali però non sono proprio così rigidi.

La sezione dedicata alla nostra provincia ha infatti come sottotitolo "Dove nasce la Rosa Camuna" e nel [video](#), mentre si fa riferimento ai nove formaggi Dop del Bergamasco, si citano invece le specialità della Valle Camonica come il Silter e la Rosa Camuna, appunto, oltre al Grassina Val d'Angolo e al Casolet, che ha origini trentine ma è preposto anche in terra bresciana.

Non mancano comunque i riferimenti più schiettamente nostrani, come il pastore Danilo Agostini che richiama le sue pecore, in apertura del video, la sosta del maestro Marchesi da Alessia Mazzola, chef di Al Gigianca che prepara i casoncelli ed un suo piatto di carne di pecora gigante bergamasca con crema di patate e chutney di barbabietola, passando per il monastero di Astino, luogo del cuore di Gino Veronelli, per la Fondazione Donizetti, Lovere e l'Accademia Tadini, la cucina della famiglia Cerea.

È vero che quando si parla di turismo e attrattività le frontiere è meglio abatterle, ma forse un po' più di precisione non sarebbe guastata.