Andamento lento, il bello e il buono della cottura slow

La cottura a bassa temperatura in sottovuoto nasce in Francia agli inizi degli anni Settanta, lo chef Giovanni Rota spiega i vantaggi di cuocere i cibi sottovuoto e senza fretta

Giovanni Rota

Agli inizi dell’età moderna erano i pentolini lasciati sulle stufe in ghisa dalle donne che uscivano per lavorare nei campi o in fabbrica per ore. Nella storia della cucina contemporanea tutto iniziò negli anni Settanta dal foie-gras: Georges Pralus del Troisgros a Roanne, in Francia, era in cerca di una tecnica che consentisse di ottimizzare conservazione, gusto e ridurre la perdita di peso in cottura di una materia prima così pregiata. Scoprì così che, cuocendolo a bassa temperatura e sottovuoto (sous-vide), a migliorare era non solo il sapore, ma anche la conservazione e gli aromi. Lo chef-scienziato Bruno Gossault e Juan Roca e Narcis Caner misero a punto la tecnica, creando un’attrezzatura ormai irrinunciabile per molti locali come il Roner (nome nato per crasi tra le iniziali dei cognomi dei fondatori Roca e Caner). Dagli albori del foie-gras la cottura a bassa temperatura ha conquistato un numero crescente di consensi e oggi i vantaggi del sous vide

ad andamento lento tornano alla ribalta per ottimizzare la gestione del ristorante. E, in tempi in cui i rincari energetici diventano insopportabili, la tecnologia può ridurre – a sorpresa – nonostante le lunghe cotture, i consumi. Giovanni Rota, chef per professione e docente per passione, dall'Accademia del Gusto all'Accademia Gualtiero Marchesi, dal 2019 executive chef de La cucina italiana, invita a guardare alle vasche di cottura con una nuova prospettiva: «Il Roner come altri macchinari per la cottura in sottovuoto a bassa temperatura hanno consumi decisamente inferiori, attorno ai 2 kilowatt, rispetto a un forno professionale che ne richiede in media 18. È errato pensare che sia una tecnologia dispendiosa. Senza contare i vantaggi indiretti che porta con sé, a partire da quello più evidente di triplicare se non quadruplicare la vita dei prodotti». Con una buona organizzazione i costi si abbattono ulteriormente, per non parlare dell'annullamento pressochè totale degli sprechi: «Si possono concentrare gli acquisti, con un risparmio notevole sulla spesa e organizzare il lavoro in cucina in modo di avere pronte salse, porzioni di pesce o carne, basi per dolci… Non ci sono limiti alle preparazioni: dalla salsa alla carbonara alla base per gelati, dal pollo succulento al punto giusto per una Ceasar's salad a un arrosto di vitello». Oltre al miglioramento della gestione di acquisti e dispensa, a trarre enormi vantaggi è la programmazione del lavoro: «Si possono ottimizzare i tempi, programmando la cottura quando la cucina non è operativa, oltre a sfruttare al meglio gli spazi- continua Rota-. Si migliorano i tempi di servizio grazie alla diminuzione dei vari passaggi se possiamo contare su una buona "scorta" di basi pronte o cotture solo da ultimare o, ancora, rigenerare. Non mancano i vantaggi indotti, dal minor quantitativo di attrezzature da lavare alla migliore salubrità dell'aria e dell'ambiente in cucina». La cottura avvenendo per conduzione e in sottovuoto, con un'ulteriore garanzia rispetto alla prevenzione di possibili contaminazione batteriche e in atmosfera modificata, esalta in particolare le carni ricche di collagene o a muscolatura mista: «Tagli come la spalla o il

reale stupiscono in morbidezza- continua-. La cottura lentissima fa coagulare lentamente le proteine e rende morbido il collagene. Si esaltano così anche tagli meno pregiati che, grazie a questa tecnica, nulla hanno da invidiare alle parti più nobili. Si possono quindi ampliare le scelte all'interno del menù con tagli desueti ed economici, difficili da lavorare con tecniche tradizionali». La cottura a bassa temperatura può essere sostitutiva e migliore rispetto alle tecniche tradizionali per arrosti o bolliti, alternativa per la preparazione di alcune verdure o ricette di mare, con i vantaggi però di una maggiore vita e conservazione perfetta: «L'ossidazione è azzerata e i colori risultano così vivi e brillanti, una vera gioia per gli occhi- continua lo chef-. Non si disperdono i profumi che sprigioneranno tutta la loro invitante carica quando si aprirà il sacchetto. A essere garantita è anche la compattezza degli alimenti. Il mantenimento dei succhi del pesce sorprende il palato e, tra i plus, c'è la possibilità di cotture confit o in liquidi di governo. Nel caso delle verdure si può andare a migliorare la texture, oltre al taglio e al colore; è particolarmente interessante anche l'aromatizzazione con l'osmosi». I vantaggi sono considerevoli sul fronte della sicurezza alimentare:«Viene totalmente inibita la proliferazione batterica aerobica e si azzerano anche i rischi di contaminazione incrociata». Per arrivare a ottenere il meglio da questa tecnica di cottura serve però investire tempo e risorse in sperimentazioni: «Il superamento del punto di cottura è difficile con questa tecnica, ma non impossibile- spiega il docente-. Può capitare più frequentemente con le carni bianche o grigie che in overcooking subiscono in modo deciso la denaturazione delle proteine, risultando spappolate al palato. La conoscenza della materia prima è fondamentale, penso all'età dell'animale, al tipo di allevamento e alla frollatura nel caso delle carni. Ad essere insostituibile è però la bilancia oltre al metro: va sempre valutata con cura la pezzatura che si va a cuocere, non solo in termini di peso, ma, ovviamente di spessore. Una volta messi a punto tempi e

modalità non resta che vivere in un certo senso di rendita, perché si possono avviare con successo diverse preparazioni incrementando in modo considerevole l'efficienza in cucina». Molta attenzione va prestata nella preparazione che precede il tuffo in vasca in sottovuoto: via libera quindi a marinature, affumicature e all'utilizzo di grassi neutri o aromatizzati:«Un limite, se così lo si può definire, della cottura a bassa temperatura è che le spezie per esprimersi al meglio vanno tostate: un escamotage di successo può essere il ricorso a oli speziati- precisa Rota-. Anche vini e altri alcol vanno de-alcolati preventivamente tramite bollitura, per scongiurare il rischio di trasmettere aromi amari o sgradevoli. Vanno usati con cura anche succhi ricchi di enzimi, in particolare zenzero, kiwi e ananas, che possono andare ad alterare o scomporre le fibre proteiche». La stessa cura della preparazione va posta nella conservazione: «Una volta che il nostro alimento è stato cotto se non viene consumato immediatamente si può scegliere se cuocere e abbattere a temperature positive (comprese tra 0 e 2 gradi), abbattere e freezare a 18 o 20 gradi sottozero oppure decidere dopo opportuna abbattitura di lavorare l'alimento a freddo e successivamente congelare (cook,chill and freeze)». Nonostante i benefit superino di gran lunga le difficoltà, non manca ancora una certa resistenza da parte della ristorazione: «Persuadere gli chef a volte non è semplice- allarga le braccia Rota-. Sono comunque sempre più i cuochi ad annoverare la tecnica tra quelle insostituibili. Fatta eccezione per i cereali e i suoi derivati che non risultano così gradevoli cotti a bassa temperatura e tagli di carne che richiedono cotture rapide e ad elevate temperature, i plus sono davvero tanti. E non solo per il gusto, ma per la resa, l'azzeramento degli sprechi, il miglioramento di spesa e dispensa e un notevole risparmio sul combustibile».

Gennaro Esposito: “Ricerca e avanguardia, con Città Alta nel cuore”

È un rinomatissimo chef napoletano, diventato famoso al grande pubblico per la partecipazione a tanti programmi televisivi dedicati ai fornelli. Gennaro Esposito, classe 1970, si avvicina alla cucina da giovanissimo: dopo il diploma alla scuola alberghiera, comincia a studiare con Giancarlo Vissani, incontrato casualmente per i corridoi di Vinitaly. Lo chef umbro invita Gennaro a fare uno stage presso di lui: è la scoperta di un mondo nuovo, fatto di creatività. Poi il napoletano passa a lavorare nei ristoranti dell’alta cucina di Montecarlo e Parigi di Franck Cerutti e Alain Ducasse, imparandone i segreti. Decide di tornare nella sua terra per mettere in pratica gli insegnamenti acquisiti all’estero e, nel 1992, inaugura il ristorante La Torre del Saracino alla Marina di Seiano, frazione di Vico Equense, che conquista due stelle Michelin e tre forchette Gambero Rosso. Il suo talento è riconosciuto nel forte binomio tra veracità e innovazione. Ma Gennaro Esposito ha anche un passato e ricordi legati a Bergamo.

Esposito, quando ha vissuto a Bergamo e quali sono i suoi ricordi?

Io e la mia famiglia abbiamo vissuto nel cuore di Città Alta, quando allora era considerata un sobborgo e il sogno dei bergamaschi era vivere nei palazzi, nei condomini. Eravamo emigranti, io ero un bambino e mio papà lavorava all’Italcementi. Non era facile integrarsi nel tessuto sociale, ma poi ricordo che ce ne siamo andati piangendo. Si era creata una bellissima chimica. Mia mamma, armata di coraggio e amore, cucinava tanto, per lei era un modo per farci sentire il calore in un momento difficile lontano da

casa e dai nostri cari. Ricordo i panini imbottiti che prevarava a me e mio fratello e i panini dei nostri compagni.

E’ stata sua mamma ad appassionarla alla cucina?

Era una bravissima cuoca, come tante mamme, che ti emozionano con poco, anche solo un uovo e una lattuga, con quelle piccole dotazioni che riescono a rendere grande la cucina italiana, caratterizzata da prodotti semplici e interpreti che la rendono incredibile. Bastano fagioli, patate, cipolle e tanta intelligenza e abilità. La nostra è la cucina dei due dopoguerra, del poco e del sacrificio. Oggi deve essere recuperata nel segno della sostenibilita, del rispetto degli ingredienti e contro lo spreco.

A proposito, secondo lei, contano di più gli ingredienti o la fantasia e le idee?

La buona tavola è una magia di tutte queste cose. C’è chi, con gli stessi ingredienti, prepara dieci piatti, chi non riesce a farne nessuno. I prodotti ti danno tanti spunti, però la tecnica, la conoscenza, la sapienza ti aiutano a dipingere degli acquerelli fatti di sapori meravigliosi.

Veniamo all’eterno dilemma: pasta liscia o rigata e perché?

Viviamo nell’epoca delle percezioni e, a volte, questo porta a credere che la pasta rigata trattenga meglio il sugo. In realtà, la pasta rigata è imperfetta per sua natura perché il rigo, se lo guardiamo al microscopio, ha una punta e una base: quando le punte saranno cotte, la pasta all’interno sarà ancora cruda e quando le punte saranno perfettamente cotte, all’interno la pasta si sfalderà inevitabilmente nella salsa e appesantirà la magia dell’incontro della salsa con la pasta. E’ come andare a un incontro galante con una bella donna, riempiendosi di profumo. Il troppo storpia, l’eccessiva presenza di amido rende tutto greve, meno elegante e più pesante.

Però, negli scaffali dei supermercati abbonda la pasta rigata, la liscia è quasi introvabile…

Il supermercato compra quello che il consumatore vuole. Si è perso il ruolo della gastronomia e della salumeria, luoghi dove il cliente comprava ciò che veniva selezionato; il salumiere, da persona esperta e competente, ti avrebbe consigliato la pasta liscia, mentre nella grande distribuzione il tempo è poco, si asseconda il gusto, se ti lasci trasportare dalla corrente non ottieni niente di interessante. Oggi comanda la pubblicità che non ha nulla a che vedere con la qualità. Gli investimenti riguardano il target più ammiccante, lo spot più divertente o che resti più impresso.

Una influencer australiana ha scatenato una polemica per un menù "blind", ovvero senza i prezzi per le donne in un ristorante a Venezia, bollandolo come sessista. Cosa ne pensa?

Abbiamo ereditato un catalogo delle buone maniere, lo stesso galateo oggi appare superato, anche se sono regole che hanno un loro fascino. Non ne farei una polemica, conoscere il prezzo è un'informazione che completa la visione di un ristorante, però, se invito una signora a pranzo o cena, vorrei farle capire che non voglio volgarmente mostrare quanto spenderò per lei, ma voglio semplicemente che si senta bene. Se andiamo io e lei a gustarci uno spaghetto in un locale la situazione è diversa e può starci che portino a entrambi il menù con i prezzi. Non esiste un modo, ma esistono tanti modi, purché abbiano a che fare con intelligenza, coerenza e un proprio modo di vedere la vita».

Ha cucinato per i Rolling Stones

Sì tutto è nato in occasione del concerto evento al Lucca Summer Festival del 2017, quando ci siamo occupati della parte "family and friends". C'erano ospiti stravip come Madonna e

Vasco Rossi che assaggiavano i piatti del nostro brunch (in particolare ci chiesero un pasticcio di carne o shepherd's pie e della limonata). Mick Jagger, da divo quale è, non uscì dal camerino. A un certo punto, uno dei suoi assistenti gli portò, prima del concerto, un piatto con il mio risotto agli agrumi, zafferano, gamberi e salsa al finocchietto. Quando iniziò il live e i fan si scatenarono sotto le note della storica rock band inglese, mi avvicinò un collaboratore dei Rolling Stones, domandandomi se avessi cucinato io il risotto. Venne da me con un tegamino con il coperchio, tipo schiscetta, chiedendomi quanto ci volesse per ripetere il piatto, risposi 20 minuti. Allora mi disse: "Quando sentirai "I can't get no satisfaction", la quart'ultima canzone, vai a prepararlo perché il signor Jagger vuole portarselo via e gustarselo durante il viaggio". Ha voluto una vaschetta da tre porzioni, la band era rimasta talmente soddisfatta che ha voluto, quest'anno, fortemente ripetere il servizio di catering.

Chi le piacerebbe avere come ospite nel suo ristorante? E cosa gli preparerebbe?

Avevo promesso a Gualtiero Marchesi di cucinargli uno spaghetto alle vongole in bianco e, quando ci sentivamo al telefono, continuavamo a fare tutta una serie di teorie su come andava fatto e cosa bisognasse evitare di fare, perché è un piatto di grande semplicità e di una raffinatezza estrema. Mi dispiace moltissimo non esserci riuscito. Sarebbe stata un'occasione piacevole. Resta, per me, un grande rimpianto.

Lei è stato giudice di "Junior MasterChef Italia", "Cuochi d''Italia", "Piatto Ricco", conquistando con la sua simpatia il grande pubblico. Quando la rivedremo in tv?

Dico solo che ci sono diversi progetti, ma mi va anche bene dedicarmi di più al mio ristorante.

Qual è il piatto di Gennaro Esposito da provare almeno una volta nella vita?

Adoro la ricerca, l’avanguardia, la tecnica. Mi piace provare accostamenti diversi, anche con gusti a volte estremi, non “diritti”. Ma ho anche un’anima tradizionale che mi scalda tanto, ho un posto nel mio cuore, dove conservo gelosamente le mie visioni di come si interpreta la tradizione, ho sempre provato a migliorarla anche di un millesimo perché mi diverte centrare il gusto primordiale di una ricetta. In tal senso, se pensiamo alla tradizione, potrebbe essere la genovese, il ragù con cipolla e stracotto di carne, piatti che mi ha divertito tanto recuperare. E poi vale la pena sicuramente provare la zuppa di pesce “minestra di pasta mista” con crostacei e diverse varietà di pesce di scoglio, che quando la mangi ti sembra di averla già incontrata nella tua vita. Racconta il territorio, il pesce, la zuppa. Conquista il palato di un bambino come quello di un ottantenne. E tutti sono felici.

Vincanto, una targa in ricordo di Gian Battista Bolognini, patròn della “Trattoria Bolognini”

Omaggio al ristoratore, promotore della tipicità e ambasciatore dei prodotti locali, scomparso all’improvviso

«A ricordo di Gianbattista Bolognini. Ristoratore e viticoltore (6 gennaio 1950-19 febbraio 2022). Per la sua passione, dedizione e umanità nel promuovere il territorio»: è questo il messaggio inciso sulla targa alla memoria del ristoratore Bolognini che sabato 25 giugno è stata consegnata alla famiglia nella Sala consigliare del Municipio di Carvico, ex palazzo Medolago Albani, in occasione della manifestazione "Vincanto – Percorso d'avvicinamento e degustazioni dei vini del Monte Canto". La manifestazione , nata con l'obiettivo di valorizzare l'enogastronomia locale, è stata l'occasione per rendere omaggio al ristoratore Gian Battista Bolognini scomparso nei mesi scorsi all'età di 72 anni. Una morte improvvisa, che ha destato profondo dolore nei tanti che lo conoscevano e non solo nella moglie Grazia e nei figli Cristian e Romina (e i quattro nipoti) con cui Bolognini portava avanti la storica trattoria omonimia, a due passi da Sotto il Monte, da oltre 70 anni punto di riferimento per la cucina bergamasca dell'Isola, non a caso insignita nel 2017 del riconoscimento di Attività storica della Regione Lombardia.

«Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione

e questa targa è un modo per mantenere vivo il ricordo di un grande uomo».

Vincanto: a Carvico protagonista tutto il buono dell’Isola e della Valle San Martino

Da domani a domenica al Parco Serraglio degustazioni dei vini del Monte Canto e menù tipici del territorio.

Vino e buon gusto a km 0 per mettere in mostra tutto il buono dell’Isola e della Valle San Martino. Da oggi a domenica al Parco Serraglio di Carvico si alza il sipario su Vincanto, Percorso d’avvicinamento e degustazioni dei vini del Monte Canto con vini e menù tipici del territorio. Alla sua prima edizione, Vincanto è un evento focalizzato sul territorio, pensato dalle Proloco di Carvico, Sotto il Monte e Villa D’Adda e con il patrocino dei tre Comuni coinvolti che hanno deciso di unire idee e forze per proporre una quattro giorni dedicata all’enogastronomia locale.
Al parco saranno infatti ospiti le cantine e i ristoratori dei paesi del territorio che ogni sera proporranno menù e vini tipici: i piatti degli chef (del Ristorante La Corte del Noce, Ristorante Cà Maitino, Trattoria Visconti, Locanda Mandelli, Dolceria Fatur Cisano, Hotel Ristorante Fatur, Cascina Rigurida, Taverna Covo dell’Artista, Yoog-Le Golosità Sotto il Monte) saranno accompagnati dai vini delle cantine locali (Azienda agricola La Cà, Azienda Agricola Tosca, MezzaRipa, La Cantina Il Vigneto La Cascina, Cantina Val San Martino, La

Rossera azienda agricola, Azienda Agricola Sant'Egidio, Azienda Agricola Tassodine).

Sarà possibile anche partecipare ad un percorso di avvicinamento ai vini che si terrà per tre serate (ore 20.30 – 22.00) a numero chiuso (costo iscrizione 50 euro per tre serate: vini rossi, vini bianchi, spumanti. Iscrizione presso Ca'Bùsa Social bar 34929637909). Sempre presso Ca' Busa Social Bar tutte le sere, dalle 19 alle 23, accesso libero alla degustazione di vini, ad un costo di 10 euro. Ad accompagnare ogni serata anche musica ed eventi culturali.

La consegna della targa alla famiglia Bolognini

Durante «Vincanto» anche la cultura farà la sua parte e la Sala consigliare del Municipio di Carvico, ex palazzo Medolago Albani, ospiterà diverse serate: si comincia giovedì (ore 21.30) con la consegna della targa di riconoscimenti agli eredi del viticoltore Riccardo Terzi, mentre sabato (ore 18) alla famiglia Bolognini della storica trattoria omonima. "A ricordo di **Gianbattista Bolognini**. Ristoratore e viticoltore (6 gennaio 1950-19 febbraio 2022). Per la sua passione, dedizione e umanità nel promuovere il territorio" è il messaggio inciso sulla targa.

"Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione e questa targa è un modo per mantenere vivo il ricordo di un

grande uomo”.

Tra le altre iniziative si ricorda anche la presentazione dei volumi “Casoncelli” e “Stracchini” editi dal Centro Studi Valle Imagna dell’autrice Irene Foresti (venerdì ore 17.30). Si chiude domenica (ore 10.30) con la presentazione del volume “Oltre il confine, narrare la Val San Martino” – completamente tradotto in inglese – in collaborazione con la storica Cantina Val San Martino di Pontida, la prima costituita nella Bergamasca.

Orari: giovedì, venerdì e sabato dalle 19 alle 23; domenica dalle 10 alle 16.30. L’ingresso al parco è libero.

Addio a Pierangelo Cornaro, lo chef-ristoratore che ha fatto scuola

Bergamo saluta l’indimenticato chef-patron della Taverna Colleoni e Dell’Angelo

Bergamo saluta Pierangelo Cornaro, chef-patron che ha fatto grande la ristorazione, promuovendo l’arte dell’accoglienza e della cucina gourmet. Con il suo savor faire inconfondibile

sapeva accogliere ai tavoli e illustrare al meglio ogni singola portata. E in cucina, dopo aver collezionato importanti esperienze all'estero, portava innovazione e respiro internazionale. Dopo il diploma, negli anni Sessanta, partì per lavorare all'estero in importanti strutture ricettive e ristoranti in Germania, a partire dal Kempisky di Berlino, e poi in Polonia, Danimarca, Svezia, Francia ed Egitto. Tornò a Bergamo nel 1973, richiamato all'ordine da papà Giuseppe, che gli affidò la gestione della storica insegna di famiglia, il "Dell'Angelo" di Borgo Santa Caterina, ristorante apprezzato per la cucina tipica tradizionale. Con la sua gestione il locale si trasforma, si sgancia dalla tradizione e vira su una cucina gourmet di respiro internazionale. Dopo due anni, nel 1978, conquista la prima stella Michelin, riconoscimento riconfermato fino al trasferimento in Piazza Vecchia, dove inizia il successo della "Taverna Colleoni dell'Angelo". Pierangelo Cornaro, che avrebbe compiuto ad agosto 77 anni, è stato un rappresentante impegnato della ristorazione, ricoprendo per molti anni e mandati consecutivi il ruolo di consigliere del Gruppo Ristoratori Ascom, fino al 2016. "Era sempre pronto a collaborare con l'associazione e a mettere al servizio dei colleghi la sua esperienza, senza mai risparmiarsi- lo ricorda così il direttore Ascom Oscar Fusini-. Ha cresciuto e fatto diventare grandi chef e maitre che ora tengono alta la bandiera della ristorazione bergamasca nel mondo". Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom lo ricorda come "un maestro". "Molti ragazzi che hanno iniziato da lui hanno avuto carriere davvero brillanti- sottolinea Petronilla Frosio, che non dimentica come tra gli chef in erba diventati illustri, cresciuti con Cornaro, ci sia anche suo fratello Paolo, una stella Michelin "Da Frosio" ad Almè-. Ha anticipato i tempi, svecchiando e rivoluzionando la cucina bergamasca, con piatti dal respiro internazionale. Non si è mai risparmiato per la categoria, contribuendo a tutelare, oltre che a fare grande, la nostra ristorazione". I funerali di Pierangelo Cornaro, che lascia la moglie Ivana e il figlio

Nevio, suo braccio destro, da sempre a fianco alla Taverna del Colleoni, si svolgeranno oggi, 16 giugno, alle 15 in Duomo, in Città Alta.

**nella foto, scattata per Ingruppo, Pierangelo Cornaro a sinistra con il figlio Nevio*

Dall'Alta Val Seriana il gusto della transumanza: nasce il gelato al fieno

Una novità che verrà presentata alla Festa del Fieno e dei Prati stabili in programma a Gradella di Pandino (Cr) dal 10 al 12 giugno

Viene proposto in pubblica degustazione il "gelato al fieno", un'eccellenza sinora preparata solo da qualche chef in ristoranti prestigiosi.
Il fieno arriva da Nasolino (800 metri), una località della Valzurio (comune di Oltressenda Alta), che culmina nel "retro" della Presolana. Una di quelle valli che una certa retorica definisce "incontaminate" perché poco o nulla interessate dal boom dell'edilizia turistica. Il fieno di qui è figlio dell'erba morbida e sottile, trapuntata di fiori come salvia e centaurea.
Da Nasolino innumerevoli esponenti delle famiglie Baronchelli, Messa e Pedersoli hanno intrapreso, nei secoli, la transumanza

verso le pianure, diffondendosi dal Lodigiano alla bassa bresciana, passando per il Cremasco. Si fa fatica a credere come da piccoli paesi e ancor più piccole contrade siano originate casate che sono si sparse per mezza pianura lombarda. Eppure è così. La transumanza con le mandrie bovine è durata cinque-sei secoli e le famiglie che si fermavano definitivamente in pianura venivano sostituite da nuove che entravano nel ciclo. Così hanno popolato le basse e hanno costruito le realtà zootecniche e casearie. Ricordiamo che anche a Crema vi era una grossa industria di latticini, la Angelo Arrigoni, famiglia della val Taleggio, che operò tra il 1922 e il 1954.

E proprio a Crema, città lungo il Serio, nasce il gelato del fieno. Unendo la passione di due personaggi: quella di Andrea Messa per la montagna e l'agricoltura e quella per il gelato da materie prime fresche e bio di Giovanni della Cremeria Unika di Crema. Messa da bambino ha fatto in tempo a fare a piedi la transumanza sino a Leno nella bassa bresciana e, da qualche anno, ha dato vita all'Associazione grani asta del Serio (che, tra l'altro, ha riscoperto il mais delle Fiorine di Clusone) e al progetto PanPrat (per rilanciare la pecora da latte nelle valli bergamasche). Andrea, inizialmente, era un po' scettico riguardo al gelato al fieno, poi si è appassionato all'idea e l'ha attuata.

Oggi sale tanto fieno dal Cremasco verso le valli (prima scendevano le vacche a mangiarlo in inverno in pianura) ed è curiosa e bella la storia di qualche chilogrammo di fieno super selezionato, prodotto con cura amorevole, che fa il

percorso inverso per diventare qualcosa di particolare: non essere consumato dalle mucche ma, sia pure nella sua essenza, dalle persone: dall'alta val Seriana al Cremasco. Si è aggiunto un tassello a questa storia di scambi ecologici e umani tra montagna e pianura fatta di latte, di acqua, di vacche, di fieno, di uomini intraprendenti e appassionati.
Qualche kg di fieno pulitissimo, profumatissimo, sceso lungo il Serio si è fermato a Crema per "fare il bagno" nel latte fresco bio locale. Latte, si badi bene, prodotto con foraggi irrigati con l'acqua dell'Adda e del Serio. Un matrimonio tra montagna e pianura più che simbolico, che ricorda i legami creati dalla transumanza lungo il Serio. Il fieno, lavato e sterilizzato è stato infuso nel latte cui ha donato i suoi aromi. E la storia è cominciata. Il primo risultato (la prima lavorazione è datata 5 giugno) è stato strepitoso. Il gelato al fieno è già in vendita alla Cremeria Unika, e, nel week end, alla Festa del fieno a Gradella di Pandino dove si troveranno anche tante altre cose buone da mangiare e interessanti e divertenti da vedere e da fare, soprattutto per i bambini. Programma completo su www.festivalpastoralismo.org

---

Pasqualina, raccolta di fragole il 21 maggio con laboratorio didattico d'arte

Vasi dipinti in stile pop art e golosi cestini da riempire con la migliore frutta di stagione

Il 21 Maggio sarà possibile immergersi nel verde del frutteto de L'orto di Lalli ad Almenno S. Bartolomeo (BG), l'Azienda agricola de La Pasqualina, a pochi passi da Bergamo e a un'ora

da Milano, che nel rispetto della natura e dei consumatori, offre prodotti genuini e tracciabili, direttamente dalla terra alla tavola.
Con l’occasione adulti e bambini potranno raccogliere le fragole e riempire i propri cestini per poi gustare il sapore naturale della frutta a km 0.
Dai campi alla pittura, le fragole saranno inoltre protagoniste del laboratorio didattico dedicato ai più piccoli che, traendo ispirazione dall’arte di Andy Warhol, dipingeranno i vasetti di terracotta dove verranno piantate le fragole.
L’accesso all’azienda agricola è libero mentre per il laboratorio d’arte, rivolto a bambini dai 5 ai 10 anni, è necessaria la prenotazione.
Al termine dell’evento sarà possibile acquistare i prodotti del proprio raccolto.
Un evento dedicato alle famiglie dove, circondati dalla natura, la genuinità del tempo trascorso insieme ha il sapore di fragole.

In Città Alta torna De casoncello con un ripieno di solidarietà

Eventi e convegni dal 13 al 15 maggio. Donazioni raccolte per la comunità ucraina

L’accoglienza verso il popolo ucraino passa anche attraverso il buon cibo che porta le persone a stare insieme, a prescindere dalla provenienza o da qualsiasi altra differenza esista tra loro. Ancor di più, se si tratta di paste ripiene che riportano i prodotti e la storia del posto. Questa è la filosofia abbracciata da De Casoncello, manifestazione promossa dall’associazione De Cibo con il patrocinio e il sostegno del Comune, della Camera di commercio e dell’Archivio storico diocesano e di Bergamo Città Creativa Unesco per la gastronomia, in collaborazione con diverse associazioni del territorio. Città Alta ospiterà, da venerdì 13 a domenica 15 maggio, l’evento che, quest’anno, in via eccezionale, abbinerà le paste ripiene ucraine a quelle bergamasche. Il venerdì, dalle 19 alle 22, si terrà lo “Street casoncello”: una ventina di ristoratori proporranno paste ripiene della tradizione bergamasca e ucraina, mentre a fare da sfondo saranno la sfilata storica, i balli e le musiche tradizionali. “Paste ripiene della solidarietà” sotto i portici di Palazzo della Ragione venerdì, dalle 19 alle 22, sabato dalle 12 alle15 e dalle 19 alle 22, domenica dalle 12 alle 15: si potranno gustare casoncelli, scarpinócc, rafioli di Sant’Alessandro e varenyky. La pasta tradizionale ucraina dalla forma a mezzaluna può essere sia salata (ripiena di patate, carne, cavolo verza, funghi e formaggi), sia dolce: in Città Alta si

potranno provare i varenyky con ripieno di patate e formaggio e condimento di salsiccia, cipolla o panna acida, sotto gli occhi dei visitatori, da sfogline bergamasche e ucraine. Le donazioni raccolte il venerdì sera saranno devolute alla Comunità greco cattolica ucraina di rito bizantino.

Grande attesa per il convegno di sabato, alle 10, ospitato nella Sala dei giuristi di Palazzo Podestà, dal titolo “Paste ripiene: cibo dell’accoglienza” alla presenza di monsignor Giulio Dellavite, segretario generale della curia diocesana di Bergamo che interverrà proprio sul tema della solidarietà in

“Consum-attori per essere compagni, cum-panis”, del professor Massimo Montanari, docente di Storia dell’alimentazione all’Università di Bologna che parlerà di “Ravioli e tortelli, un’invenzione medievale”, di Silvia Tropea Montagnosi giornalista e autrice, che tratterà l’aspetto storico in “Farina et ova ad faciendum rafiolos” e Oksana Babiychuk, di professione ingegnere, che svelerà le sue “Ricette ucraine per la pace”. A moderare sarà Raffaella Castagnini, della Camera di Commercio. Alle 15.45 visita guidata al Museo e al tesoro della Cattedrale di Sant’Alessandro e all’Archivio storico diocesano di Bergamo dove sarà in mostra la pergamena del 1187 contenente la prima attestazione in assoluto del termine rafiolo. Domenica, alle 16, lo spettacolo di burattini.

**credit photo: Marco Mazzoleni per De Casoncello*

Al ristorante Collina proseguono le settimane del gusto di Golosaria

Giovedì 5 maggio cena dello chef Mario Cornali guidata da Marco Gatti

Proseguono le Settimane del Gusto Lombardo portando sulle tavole dei ristoranti de ilGolosario l'abbinamento fra il Grana Padano Dop e vini di Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi). L'iniziativa, inserita nell'ambito del progetto "Nati per Stare Insieme", fino al 14 maggio porta in altri 4 ristoranti un'esperienza di gusto a tutto tondo, con le interpretazioni del Grana Padano ideate dagli chef e proposte in abbinamento ai vini lombardi dell'Associazione Consorzi Vini della Lombardia.
Dopo le cene a Il Cantuccio di Albavilla (Como), l'appuntamento arriva anche nella nostra provincia, al ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo, dove giovedì 5 maggio è in programma la cena guidata da Marco Gatti e dove i titolari, Mario Cornali e Giovanni Beretta, presenteranno un menu a base di puntocromia di mele, Grana Padano Dop e aceto ristretto di Cabernet; tortelli ripieni di Grana Padano Dop liquido e pepe nero di Sarawak; stracciatella di Grana Padano Dop, brodo di aromi e bruscandoli; rosti di coppa di maialino, patate, Grana Padano Dop e timo e infine terra di curcuma, gelato al Grana Padano Dop e morbido di fragole. Ad accompagnare i piatti un Garda Doc Sauvignon, un Lugana Doc Riserva e un Rosso Capriano del Colle Doc.

Gelatieri Bergamaschi, una settimana di solidarietà e gusto

Le gelaterie hanno «adottato» un istituto del territorio o un’associazione di ragazzi in difficoltà omaggiando gli ospiti con vaschette di gelato artigianale

«Il gelato è per tutti, ma per qualcuno ancora più speciale»: con questo slogan si conclude domani la settimana solidale del gelato promossa dai Gelateri Bergamaschi, protagonisti di una maratona di gusto e solidarietà, i due ingredienti protagonisti dell’iniziativa. Cominciata martedì, la settimana solidale del gelato ha coinvolto una decina di gelaterie del gruppo aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo che hanno «adottato» un istituto del territorio o un’associazione di ragazzi in difficoltà omaggiando gli ospiti con tanti kg di gelato artigianale. Fragola, limone, cioccolato e tanti altri gusti per una merenda sana, buona e ovviamente solidale.

Le gelaterie coinvolte sono: Gelateria L’oasi (Villongo) – Il Battello Cooperativa Sociale (Sarnico); Laboratorio Gelateria Franca (Leffe) – Centro Diurno Arcobaleno (Urgnano); Yog (Sotto il Monte Giovanni XXIII) – Bambini Ucraini Orfanotrofio Berdiansk (Rota Imagna, Bedulita, Pontida); Ristopizza Gelateria Il Pirata (Lurano) – Centro Diurno (Verdellino); Gelateria Arlecchina (San Paolo d’Argon) Namastè Cooperativa Sociale (Seriate); Il Dolce Freddo (Albano Sant’Alessandro) – Sfa (Gorlago); Gelateria artigianale di Nembro – DinAmico Odv (Villa d’Almè); Bar Commercio Gelateria (Osio Sotto) – La Casa di Luigi (Osio Sotto).