La patata di Martinengo “diventa” anche digitale

E’ una piccola produzione di nicchia, di grande qualità e legata a un preciso territorio della provincia bergamasca, ma grazie alle potenzialità della rete è facilmente reperibile da tutti. La pregiata Patata di Martinengo infatti non conosce confini e sta raggiungendo ogni parte d’Italia. Le richieste arrivano tramite web, grazie al canale di e-commerce avviato dall’Azienda agricola Gatti di Martinengo.

“Poiché grazie al nostro sito Internet ci pervenivano molte richieste anche da fuori provincia – spiega Franco Gatti, titolare dell’azienda con le cugine Maria Grazia e Gabriella – abbiamo deciso di sperimentare questa modalità di vendita, sfruttando le nuove tecnologie informatiche. I risultati non sono tardati ad arrivare. Abbiamo mandato le nostre patate praticamente in tutte le regioni, anche in Sicilia e Sardegna. C’è grande interesse per la Patata di Martinengo con il marchio DE.CO. (Denominazione Comunale) ma anche per la Viola del benessere, che con il suo colore particolare suscita molta curiosità”.

Expo è ormai imminente e il mondo agricolo si sta attivando per farsi conoscere e presentarsi con tutte le sue eccellenze, anche di nicchia, ai numerosi visitatori che arriveranno nel nostro Paese.

La Patata di Martinengo, dopo essere stata dimentica per molto tempo, sta ora vivendo un momento di forte rilancio. Attualmente sono 5 le aziende che la coltivano con una produzione annua di circa 2.500 quintali.

“*Abbiamo iniziato alcuni anni fa riproporre questa varietà di patata strettamente legata alla realtà del comune dove risediamo* – precisa Gatti – *e subito abbiamo riscosso non solo il consenso dei consumatori ma anche del mondo dell’enogastronomia, che l’ha eletta da subito protagonista tra i fornelli, favorendone la conoscenza. L’avvio del canale e-commerce ha rappresentato un ulteriore tassello del progetto messo in campo dalla nostra azienda per ampliare il nostro panorama produttivo*”.

Da recenti dati del Censis si evince che la spesa alimentare sulla Rete cresce in controtendenza alla crisi che ha provocato un drastico crollo nei consumi. Un trend in costante ascesa, anche in prospettiva, se si considera che quasi un terzo del totale di chi sceglie la Rete per comperare prodotti alimentari (2,4 milioni di persone) ha un’età compresa tra i 18 e i 34 anni.

“La vendita tramite Internet non è ancora molto diffusa tra le imprese agricole – sottolinea Coldiretti Bergamo – ma è certamente un’opportunità interessante da esplorare, in quanto permette a chi vende di raggiungere nuovi mercati e a chi compra di gustare a casa le tante specialità dei vari territori italiani senza doversi spostare”.

Nonostante la vendita di alimentari sul web presenti ancora alcuni elementi di perplessità, come la preoccupazione per la sicurezza di effettuare pagamenti su Internet, fino alla conservabilità dei alimenti in vendita e ai timori di vedersi recapitare prodotti con caratteristiche diverse da quelli scelti (problema facilmente superabile con l’invio di campioni prova), le opportunità sono molto interessanti.

“Internet con tutte le sue applicazioni – conclude Coldiretti Bergamo – si sta rivelando utilissimo. A reinterpretare l’agricoltura tradizionale nell’era digitale sono soprattutto i giovani, che grazie alle loro conoscenze informatiche, ma anche alla diffusione di nuovi strumenti come smartphone e

tablet, stanno dando vita a una filiera corta “telematica”. Con Expo alle porte ci auguriamo che grazie a questa nuova tendenza si possa creare un legame anche con i tanti visitatori che dopo essere stati all’Esposizione Universale torneranno nei proprio luoghi di residenza con la possibilità però di mantenere un filo diretto con il territorio che li ha ospitati. Proprio con questa finalità abbiamo creato il portale www.bergamoexpo.it che oltre alle Patate di Martinengo promuove altre prelibatezze della nostra agricoltura e l’ospitalità agrituristica”.

All’Osteria dei Camelì il “Premio in memoria di Francesco Arrigoni”

Nell’ambito dell’inaugurazione della nona Fiera del Libro dell’Isola Bergamasca, a Calusco d’Adda, in programma sabato 7 marzo, è prevista anche la consegna del Premio in Memoria di Francesco Arrigoni, giunto alla sua IV edizione e promosso da PromoIsola in collaborazione con Ascom e Camera Commercio di Bergamo. Il

premio, nato per rendere omaggio a Francesco Arrigoni, noto giornalista bergamasco scomparso nel 2011, va a Camillo Rota e Loredana Vescovi dell'Antica Osteria dei Camelì di Ambivere, ristorante che si fregia di una stella Michelin e che va considerato una eccellenza del territorio dell'Isola bergamasca. (Foto tratta dal sito www.altissimoceto.it)

Martina va a "lezione" dai grandi chef. Anche Cerea in cattedra

Per la prima volta il ministero delle politiche agricole chiama a raccolta gli chef come consulenti per "far fare un salto di qualità al nostro agroalimentare", come osserva il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, e i grandi maestri della cucina italiana rispondono in massa, presentando le loro proposte. E' quanto accaduto nei giorni scorsi al Forum della cucina italiana ospitato al dicastero di via XX Settembre. Da Cracco a Bottura, da Cedroni a Oldani fino a Cerea, i grandi della cucina italiana hanno illustrato al ministro cosa servirebbe per un comparto alimentare ancora più forte, dal miglioramento dei percorsi formativi delle nuove leve della ristorazione alla necessità di favorire il lavoro delle imprese con meno burocrazia. "Intendiamo fare un progetto collettivo e in coordinamento con altri ministeri – spiega Martina -. Metteremo a punto un piano di lavoro individuando alcune

priorità su cui muoverci, a cominciare dal miglioramento del percorso formativo, e ci riuniremo quindi di nuovo a luglio a Expo". "Essere tutti qui radunati assieme grazie al ministro, direi che è un piccolo miracolo – osserva Carlo Cracco, star ai fornelli e sul piccolo schermo -. Dal forum usciranno proposte e idee in cui cercheremo di coinvolgere tutto l'agroalimentare. Prima istanza è la formazione e da lì in poi, la materia prima, la tutela del territorio, tutte cose che vanno messe insieme per comporre un puzzle che unito va benissimo, frammentato non vale nulla". "La prima cosa da fare è formazione, far capire ai giovani tutta la filiera che si porta dietro un piatto ma è importante anche alleggerire la burocrazia – osserva l'altro chef stellato Niko Romito -. Le normative ci asfissiano; a differenza degli altri Paesi stranieri, per esempio, abbiamo difficoltà enormi nell'inserire gli stagisti in cucia. Dobbiamo mandar via tantissimi ragazzi che vorrebbero fare formazione".

Al Forum erano presenti tra gli altri: Massimo Bottura, Carlo Cracco, Franco Pepe, Antonia Klugmann, Pietro Zito, Claudio Liu, Marco Reitano, Ugo Alciati, Cesare Battisti, Moreno Cedroni, Pietro Leemann, Enrico Cerea, Aurora Mazzuchelli, Antonio Santini, Norbert Niederkofler, Niko Romito, Gennaro Esposito, Corrado Assenza, Pino Cuttaia, Cristina Bowerman, Simone Padoan, Gianfranco Vissani, Antonello Colonna, Fulvio Pierangelini e Igles Corelli.

Anche Maria Acquaroli alla cena benefica in fiera

Due testimonial femminili della cucina made in Bergamo saranno le madrine della Festa di Beneficenza organizzata dai sedici ristoranti che aderiscono a InGruppo, martedì 10 marzo, alla Fiera di Bergamo. Hanno infatti garantito la propria partecipazione la blogger di cucina e organizzatrice di eventi Maria Acquaroli, recente concorrente del talent "Masterchef" su Sky, e Giuliana D'Ambrosio, l'amatissima ristoratrice titolare dell'omonima osteria di via Broseta 58, in città.

Durante la serata, che ha come protagonisti i 16 piatti realizzati dagli chef, sarà effettuata una lotteria il cui ricavato andrà a sostegno di un progetto che creerà, all'interno della nuova struttura della Paolo Belli, una Casa del Bambino per iniziativa del Rotary Club Bergamo.

La serata prevede inoltre l'intrattenimento musicale offerto dalla "Bb band", gruppo composto da 17 professionisti bergamaschi e dal "mitico" DJ Albertino King Carrara. I vini in abbinamento ai piatti sono offerti dall'associazione Sette Terre

---

Gualtiero Marchesi detta il decalogo del cuoco

Gualtiero Marchesi presenta il decalogo del cuoco dopo averlo condiviso con il Comitato Scientifico della Fondazione Gualtiero Marchesi riunitosi a Milano nella sede dell'omonima Accademia. Fanno parte del Comitato presieduto dal maestro della nuova cucina italiana la regista Andrée Ruth Shammah, il pianista Antonio Ballista, l'architetto Mario Botta, il compositore Giacomo Manzoni, lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, Davide Rampello, direttore artistico del Padiglione Zero di Expo 2015, gli artisti Nicola Salvatore e Aldo Spoldi, il filosofo e storico del design Aldo Colonetti e il filosofo Salvatore Veca.

Il decalogo, anticipato dal magazine di Expo2015, nasce dal bisogno di chiarire nella terminologia (in italiano si dice cuoco e non chef. E semmai Chef de cuisine!) e, soprattutto, nella sostanza il ruolo del cuoco. Cuoco è un mestiere o meglio ancora è un servizio, un ministerium.

2. La divisa, candida, individua della sua funzione le caratteristiche essenziali: l'onestà, la pulizia, il rispetto.
3. La legge del cuoco è la ricetta di cui è esecutore, ricordando che ogni buona esecuzione presuppone una quota d'interpretazione, attentamente dosata, non eccessiva ma neanche assente, introdotta con rispettosa discrezione. A un livello più alto sta il compositore.
4. Ai diversi gradi di esperienza e conoscenza corrisponderanno tre figure: l'esecutore, l'interprete e il compositore. Per raggiungere questi traguardi, il cuoco dovrà impadronirsi della tecnica e aver fatto pratica di tutte le partite: antipasti, primi, carni, pesci e pasticceria anche se, poi, deciderà di dare il meglio di sé in una di queste.

5. Un elemento importante per arricchire le proprie esperienze gastronomiche, è sicuramente la conoscenza di luoghi: dell'acqua, della terra, dell'aria che del carattere del territorio conservano memoria dando a frutti e animali sostanza e gusto; degli abitanti e del clima, con cui gli uni e gli altri devono inevitabilmente misurarsi.
6. Lo studio delle culture alimentari di altri Paesi, può contribuire a formare una conoscenza più ampia dell'arte culinaria e delle sue realizzazioni con differenti aspetti e contenuti.
7. La capacità di un cuoco poggia su due pilastri: la conoscenza della materia e dei modi di trattarla nel rispetto della sua natura.
8. Soluzioni tecniche e virtuosismi non possono prescindere dalla conoscenza di tecnica e materiali nella concezione e nell'esecuzione. La tecnica è uso appropriato, controllato e non distruttivo, degli strumenti più adatti all'operazione che si sta eseguendo, senza uccidere la materia.
9. Ad ogni preparazione, il cuoco deve sapere perfettamente cosa è giusto fare: quali sono tempi e modi della cottura, l'esatta temperatura e, o ve necessario, la durata della stabilizzazione, giacché anche il riposo è parte importante del trattamento, come la pausa o il silenzio nella partizione musicale. La presentazione finale dipende molto dalla scelta del contenitore più adatto.
10. Uno dei compiti che fanno onore al buon cuoco, è quello di divulgare e incrementare la cultura gastronomica, per un verso insegnando a mangiar bene e correttamente con il cibo offerto in tavola, per altro verso istruendo i giovani e passando il testimone a chi lo merita, introducendolo alla Cultura gastronomica, che quando è veramente tale è esperienza consapevole, ricerca applicata in continuo perfezionamento e adattamento alla vita. E infine, "creare è: non copiare"! Senza per

questo inseguire il nuovo, il “mai visto” come attributo di per sé qualificante: possiamo riconoscere la novità tanto nel conosciuto quanto nello sconosciuto, importante è che attinga alla verità. L’arte è il porsi in opera della verità.

I sapori della caccia in tavola in 34 ristoranti bergamaschi

“Caccia in cucina” fa tredici. Tante sono infatti le edizioni della rassegna regionale che valorizza la tradizione venatoria promossa da Anuu Migratoristi, con la collaborazione delle associazioni dei ristoratori. In Bergamasca l’iniziativa è coordinata dall’Ascom ed anche quest’anno (da lunedì 23 febbraio a domenica primo marzo, ma non mancano insegne che hanno scelto di prorogare l’iniziativa di una settimana) offre la possibilità di spaziare sul territorio e tra le proposte. I ristoranti che partecipano sono 34 e assicurano nel periodo della manifestazione la presenza in carta di un piatto o di un menù completo a base di selvaggina, che potrà essere abbinato ai vini più adatti e accompagnato ad altri prodotti locali e della tradizione rurale. Cervi, caprioli, camosci, cinghiali e ancora lepri e uccelli, preparati nelle ricette più classiche accanto all’immancabile

polenta oppure in piatti rinnovati dalla personale interpretazione degli chef: non resta che assaggiare.

Ecco chi partecipa

- A Bergamo: Al Vecchio Tagliere, Il Circolino, I Sapori di Terra e Mare, Ol Giopì e la Margì.
- In provincia: Isola Zio Bruno (Albino), Locanda della Corte (Alzano Lombardo), Trattoria Visconti (Ambivere), Villa Cavour (Bottanuco), Corona (Branzi), Osteria Da Mualdo (Capriate San Gervasio – Frazione Crespi), La Teglia (Castione della Presolana), Vecchi Ricordi da Gimbo (Cene), Hotel Ambra (Clusone), Garden Hotel (Fino del Monte), Il Platano da Gira (Foresto Sparso), K2 (Gaverina), Hotel Ristorante Gromo (Gromo), Le Ciel (Madone), Trattoria Bolognini (Mapello), Coq d'Or (Nembro), Albergo Ristorante Piazzatorre (Piazzatorre), Trattoria Del Moro (Ponteranica), Bellavista (Riva di Solto), Poggio d'Oro (Riva di Solto), Al Vecchio Tagliere (Scanzorosciate), Hotel Ristorante San Marco (Schilpario), Da Pacio (Spinone al Lago), Don Luis (Torre Boldone), Della Torre (Trescore Balneario), Quadrifoglio (Urgnano – fraz. Basella), Trattoria Ca' dell'Orto (Villa d'Almé – Bruntino), Ristorante Cadei (Villongo), Al Vecchio Tagliere (Zanica), Da Gianni (Zogno).

"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".