

# Grani antichi, anche a Bergamo è partita la riscoperta

Abbandonati per lasciare spazio alle varietà più moderne, i frumenti del passato tornano nei campi e sulla tavola. I casi di Astino e della Val Seriana

---

## Olio extravergine, in arrivo un nuovo frantoio a Predore



E' una piccola produzione di nicchia, ma è improntata alla qualità ed è fortemente legata al territorio. L'olivicoltura bergamasca – secondo l'ufficio di settore di Coldiretti Bergamo – interessa una superficie di

circa 200 ettari e sta appassionando diversi giovani, che con nuove idee e nuovi progetti stanno contribuendo a far crescere il comparto, nonostante le difficoltà legate alle bizze del tempo.

Dopo il drastico calo produttivo dello scorso anno, anche per questa stagione la strada si prospetta non priva di ostacoli. Un recente monitoraggio effettuato dagli uffici di Coldiretti Bergamo ha infatti evidenziato che si è verificata una scarsa fioritura del Leccino, la varietà più diffusa. Come andrà la stagione si vedrà però solo nei prossimi mesi. Tutto dipenderà dall'andamento delle condizioni meteorologiche, che potranno

contrastare o favorire la comparsa di malattie e parassiti. Al momento si ipotizza un calo produttivo fra il 25 e il 30 per cento rispetto alla media, ma in ogni caso un miglioramento anche del 50 per cento rispetto allo scorso anno. La dimensione media di un oliveto in provincia di Bergamo è di circa 3000 metri. La maggior parte degli oliveti è condotta da hobbisti, che destinano l'olio prodotto all'autoconsumo familiare. Ci sono però una ventina di aziende olivicole a titolo principale che producono e vendono olio extravergine di oliva. Sono prevalentemente concentrate nei comuni limitrofi al lago di Iseo, solo alcune sono situate nella zona collinare attorno alla città di Bergamo. Il 50 % di queste aziende professionali è iscritta al circuito Dop Laghi Lombardi.

Il comparto olivicolo nostrano deve anche fare i conti con l'invasione dell'olio d'oliva tunisino, con le importazioni dal Paese africano che sono aumentate del 681 per cento nel primo trimestre del 2015. La Tunisia è ormai diventata per il nostro Paese il terzo fornitore dopo Grecia e Spagna. Il risultato è che nel 2015 si è registrato il massimo storico nelle importazioni di olio di oliva straniero dopo che nello scorso anno erano già giunte dall'estero ben 666 mila tonnellate di olio di oliva e sansa come mai era avvenuto in passato.

Poiché un'altra delle problematiche sentite dall'olivicultura bergamasca è la mancanza di un frantoio sulla sponda bergamasca del lago di Iseo (ne esiste uno solo a livello provinciale), il comune di Predore, in collaborazione con il Gal 4 Comunità delle valli e dei laghi, ha recentemente presentato un progetto per la costruzione di un nuovo frantoio e di un punto vendita, che prevede anche lo sviluppo di alcuni investimenti con una decina di aziende agricole olivicole della zona. Sul fronte della promozione invece il comune di Tavernola Bergamasca, sempre in collaborazione con il Gal delle 4 Comunità delle valli e dei laghi, sta invece valutando la possibilità di realizzare una "Via dell'olio". Ad entrambi

i progetti collabora anche Coldiretti Bergamo.

---

## **Bergamo, le origini dei casoncelli tra notai, mercanti e imperatori**

Recenti contributi storiografici fanno nuova luce sulla data di nascita del famoso "tortello"

---

## **Tra Astino e Città alta, visite guidate al sapore di montagna**

Dal progetto "Forme" dieci uscite, da giugno a ottobre, con guide turistiche e istruttori di nordic walking. Per la sosta c'è la "Colazione dell'Apeggiatore", a base dei formaggi Principi delle Orobie

---

## **ExpoGelato, oggi incontro con**

# La nutrizionista della Fondazione Veronesi



Appuntamento con la salute a ExpoGelato. Lunedì 15 giugno a partire dalle 17.30 Elena Dogliotti, medico nutrizionista della Fondazione Umberto Veronesi, sarà a Bergamo al Chiostro di Santa Maria in Piazza Vittorio Veneto 8 per tenere una lezione sulla corretta alimentazione.

L'incontro si concentrerà in particolare sul ruolo benefico delle antociane, presenti negli ingredienti di alcuni gusti di gelato. Elena Dogliotti illustrerà uno studio condotto dalla Fondazione Umberto Veronesi, in collaborazione con i principali attori della filiera del gelato artigianale, sul rapporto tra consumo di antocianine e prevenzione di malattie cardiovascolari, tumori, obesità e diabete. Verrà illustrato il ruolo benefico dei frutti rossi – mirtilli, fragole, more, lamponi – e della frutta secca: nocciole, noci, mandorle, pinoli, anacardi, ossia tra i gusti più ghiotti nei banchi delle gelaterie artigianali. L'iniziativa è promossa

dal Comitato Gelatieri Bergamaschi ed è aperta a tutti.

---

## Salumi, più facile l'export negli Stati Uniti



U  
n  
a  
b  
u  
o  
n  
a  
n  
o  
t  
i

zia per il settore dei salumi. Le Autorità statunitensi hanno revocato il provvedimento denominato 100% reinspection – ovvero il controllo sistematico di tutte le partite di salumi provenienti dall'Italia che arrivavano in dogana – e rinnovato la possibilità per il ministero della Salute di abilitare nuove aziende italiane all'esportazione negli Usa. “Questo provvedimento, che era stato introdotto a settembre 2013 dalle Autorità americane è stato causa di molti disagi per le nostre aziende esportatrici, sia per la lentezza con cui i nostri salumi avevano accesso al mercato – poiché costretti a stazionare molti giorni presso i magazzini doganali prima di essere campionati – sia per i costi che questo comportava. Le

notizie sono un chiaro segno che le Autorità americane considerano nuovamente degno di fiducia il sistema dei controlli italiano. Questo rinnovato clima di collaborazione darà la possibilità di accedere al mercato statunitense da parte di nuovi impianti e faciliterà l'avvio dell'esportazione anche dei prodotti di salumeria a breve stagionatura, quali salami, coppe, pancette, che hanno avuto il via libera formale quasi due anni fa, ma che fino ad oggi non è stato possibile inviare." ha affermato Nicola Levoni, presidente di Assica, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. "Voglio esprimere uno speciale ringraziamento a tutte le Istituzioni che hanno reso possibile questo risultato, dai Ministeri della Salute e dello Sviluppo Economico alla Presidenza del Consiglio e all'Ambasciata italiana a Washington. Quando il mondo produttivo opera in stretta collaborazione con le Autorità pubbliche si creano le condizioni per ottenere risultati come quello di oggi, un chiaro esempio di Sistema Paese che funziona" ha concluso il presidente. Negli ultimi due anni il ministero della Salute, i Servizi veterinari territoriali e tutte le aziende autorizzate ad esportare salumi negli Stati Uniti hanno lavorato molto intensamente, in stretta collaborazione, per consentire alle Autorità statunitensi di continuare a considerare equivalenti i sistemi di ispezione dei prodotti a base di carne adottati nel nostro Paese e negli Stati Uniti, garantendo il pieno rispetto della stringente normativa Usa e assicurando la assoluta sicurezza dei prodotti esportati. L'impegno è stato finalmente premiato e le Autorità americane hanno riconosciuto l'elevato standard dei nostri impianti e dei nostri controlli. E' da segnalare che nonostante le difficili condizioni di accesso al mercato, anche nel 2014 gli Usasi sono confermati il primo Paese di destinazione Extra Ue per le esportazioni dei salumi italiani con 7.365 ton (+16,4%) per 86,8 milioni di euro (+18%). Dopo questa apertura, che di fatto completa la gamma dei prodotti di salumeria esportabili, ci aspettiamo performance ancora migliori da parte delle nostre aziende.

---

# De-Gustando, al via la kermesse dell'eccellenze agroalimentari



Lunedì 22 giugno, allo spazio espositivo Zona K, in via Spalato 11 a Milano, si terrà la prima edizione di De-Gustando, un viaggio tra i vini, le birre artigianali e le eccellenze gastronomiche italiane in

compagnia di piccoli e medi produttori.

L'evento coinvolgerà 22 aziende di vino, birra e cibo legate dal comune obiettivo di valorizzare il proprio territorio, diventandone idealmente gli ambasciatori del gusto nella città di Expo 2015. De-Gustando sarà aperto su invito agli operatori di settore e alla stampa dalle 14 alle 17, per i quali è stata prevista una selezione di prodotti e annate non disponibili al pubblico pagante, che accederà alle sale dalle 17 alle 22.

Durante l'evento aperto al pubblico verranno organizzati dei viaggi didattici e sensoriali guidati da un sommelier, dove sarà possibile assaggiare alcuni prodotti di punta di ciascuna regione per scoprirne le peculiarità e le caratteristiche organolettiche. A partire dalle 19 il Panificio Longoni terrà il corso gratuito "Introduzione alla lievitazione naturale: come si rinfresca il lievito madre", durante il quale i partecipanti potranno letteralmente mettere le "mani in pasta" e imparare tutti i trucchi di questa antichissima arte. È previsto, inoltre, un divertente il contest FotoDe-Gustando, rivolto a chi posterà le immagini di tre banchi d'assaggio sul

proprio profilo di Facebook.

“Questo appuntamento sarà l’occasione per far conoscere la filosofia che anima alcune delle eccellenze del nostro Paese, proprio nella città che ospita Expo – spiega Matteo Galiano, ideatore dell’evento e fondatore di Tibevo.it ([www.tibevo.it](http://www.tibevo.it)), il portale dell’eccellenze italiane presentato durante i Tavoli Tematici di Expo 2015 -. Questo evento vuole essere una vetrina per quelle piccole e medie aziende dell’agroalimentare italiano, che per vari motivi non hanno potuto accedere a Expo 2015 come espositori. Il nostro intento è quello di valorizzare i loro prodotti e territori, dando loro l’occasione di farsi conoscere al grande pubblico italiano e internazionale”.

---

## **La Valle Imagna mette in mostra i suoi sapori**

A Corna Imagna cena in piazza, mercato agricolo e quinto anniversario della cooperativa agricola “Il Tesoro della Bruna”

---

## **A Bergamo l’inventore del sushi gelato**



Un altro campione della gelateria sfilata a Bergamo e presenta il suo lavoro. Dopo Leonardo Ceschin, a Expo Gelato arriva **Filippo Novelli** che con Ceschin stesso (ospite lo scorso venerdì), Francesco Falasconi, Ernst Knam e Pierpaolo Magni

come team manager, si è aggiudicato la Coppa del Mondo della Gelateria nel 2012.

Torinese, diploma all'istituto alberghiero, esperienze internazionali, Novelli ha ideato e sviluppato nel 2014 il gelato che l'ha reso noto in tutto il mondo della gelateria: il gelato di sushi e sashimi, connubio tra il gelato e la cucina nipponica che unisce l'estetica orientale, fatta di precisione, colori accesi e armoniosi, con un prodotto squisitamente italiano come il gelato artigianale.

Nella ricetta del suo sushi sono compresi ingredienti come il riso, il cardamomo, lo zenzero, il sakè, il tè verde, mentre il tonno, che siamo abituati a veder adagiato su un letto di riso, è ricreato con gelée di lamponi, l'alga nori con pasta da zucchero nera.

Novelli è anche andato oltre. Recentemente ha infatti creato il Sushi 2.0, ovvero la variante con il gelato gastronomico, che unisce, per esempio, il sorbetto al cioccolato con il cipollotto e le uova di salmone.

Il campione si esibirà giovedì 4 giugno dalle 17.30 alle 19 nel Lab di ExpoGelato (chiostro di Santa Marta – piazza Matteotti, angolo via Crispi) in uno degli showcooking proposti dalla manifestazione che fino al 30 giugno mette in mostra le aziende della filiera (in cui Bergamo rappresenta un'eccellenza), fa incontrare i protagonisti del settore e offre la possibilità di gustare il gelato preparato ogni giorno fresco nel laboratorio a vista.

---

# **Formaggi, la Val Seriana ha eletto i suoi campioni**

I vincitori della quarta edizione del concorso "Gromo sempre in forma", che ha visto in lizza formaggella della Val Seriana, stracchino e formaggio di monte