

Stracciatella, dalle mura venete al grattacielo più alto del Giappone

Dalle mura venete al grattacielo più alto del Giappone: la stracciatella sbarca nel Paese del Sol Levante in occasione di Buonissimo! Italy Exhibition, mostra mercato organizzata in collaborazione con l'ambasciata italiana in Giappone nel mega store Kintetsu, all'interno dell'Abeno Harukas di Osaka, 60 piani per 300 metri di altezza.

A portare in Giappone il gusto di gelato inventato a Bergamo non poteva che essere La Marianna, storica pasticceria di Città Alta.

“Dopo aver avviato un lavoro importante sul territorio per la valorizzazione della stracciatella – spiega Cosimo Panattoni, nipote di quell'Enrico che nel 1961 'stracciò' per la prima volta del cioccolato fuso in una base gelato di fior di latte creando la stracciatella -, è bello poter promuovere e far conoscere questa nostra eccellenza in un altro continente, e soprattutto godersi l'apprezzamento di chi la gusta dopo averla vista produrre sotto i suoi occhi, con gli ingredienti ed il procedimento originale. In questi giorni sto raccontando dal vivo non solo un prodotto ma anche una storia e un tradizione del territorio di Bergamo”.

L'idea di far conoscere in Giappone la stracciatella di Bergamo è venuta al bergamasco Pietro Bresciani e al suo socio giapponese, Hiroshi Ishiguro, conquistato dalla golosa varietà di gelato.

“Ci eravamo dati appuntamento a La Marianna prima di un incontro di lavoro – ricorda Bresciani, co-founder de La Dispensa dei Sapori, azienda con sede a Bergamo che seleziona, lancia ed esporta prodotti enogastronomici italiani su mercati

esteri –. Ho spiegato a Hiroshi come è nata la stracciatella e l’ho invitato ad assaggiarla, perché era quella vera, originale. Il resto è venuto da sé: la famiglia Panattoni è stata subito entusiasta dell’idea e Cosimo si è offerto come ambasciatore della stracciatella in Giappone”.

“Ho pensato subito che avrei voluto far conoscere non solo il gusto del gelato ma anche la sua storia in Giappone – spiega Hiroshi Ishiguro – perché è un elemento della tradizione gastronomica italiana da valorizzare in un Paese verso il quale l’export agroalimentare italiano conferma i trend positivi e ci sono ancora grandi possibilità di crescita per il Made in Italy”.

Fino al 23 ottobre Cosimo Panattoni sarà ad Osaka con i suoi show cooking del gelato nell’area dedicata al food all’interno del megastore Kintetsu; nello stesso padiglione sono presenti anche altre produzioni italiane selezionate da La Dispensa dei Sapori tra le quali Serge, marchio dell’azienda di Sergio Gavazzeni dedicato ai cannoncini farciti al momento che ha un punto vendita nello scalo di Orio al Serio, oltre ad alcune etichette di vino mai commercializzate prima d’ora in Giappone.

Nella fotografia da sinistra: Pietro Bresciani, Cosimo Panattoni e Hiroshi Ishiguro a Osaka

Lo Stracchino della Latteria

Sociale di Branzi è Formaggio dell'anno

Si chiude nel segno del successo la quarta edizione di "Italian Cheese Awards", il premio dedicato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano. A far la parte del leone il Piemonte ma tra gli "special awards" c'è anche un riconoscimento bergamasco: lo Stracchino all'Antica dell'orobica Latteria Sociale di Branzi è stato premiato come 'Formaggio dell'anno' con la seguente motivazione: *"La latteria Branzi, in Val Brembana, produce da sempre formaggi tipici delle Alpi Orobiche, Francesco Maroni, direttore della latteria, ripropone un formaggio d'altri tempi, lo stracchino all'antica, dichiarato formaggio dell'anno 2018. Il formaggio lega il suo nome ai caci prodotti con latte di mucche "stracche" (in dialetto bergamasco "stanche per la transumanza" lo Stacchino all'Antica, formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio, che affonda le sue radici nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna. I mandriani lo ottenevano con latte di mucca intero appena munto, e oggi, questa specialità casearia, è diventata presidio Slow Food.*

La manifestazione, tenutasi il 13 ottobre scorso, è stata seguita da un pubblico di oltre 700 persone e ha visto sfilare sul palcoscenico del Centro Congressi di "FICO – Eataly World Bologna" 31 eccellenze della produzione casearia tricolore realizzate con latte 100% italiano.

La rassegna organizzata dal 2012 da "Guru del Gusto" – società impegnata nella promozione del settore

lattiero-caseario attraverso iniziative, incontri e appuntamenti tematici nazionali (“Made in Malga”, “Formaggio In Villa”, “Luxury Cheese”) – con la collaborazione del consulente per la promozione e valorizzazione dell’universo cheese Alberto Marcomini (primo italiano a ricevere negli anni ’90 il prestigioso titolo francese di “Maître Fromager”, passato da selezionatore, affinatore e talent-scout di grandi formaggi, oggi anche giornalista TV) ha decretato 1 vincitore per ognuna delle 10 categorie in cui si è articolato: “Freschissimo”, “Fresco”, “Pasta molle”, “Pasta filata”, “Pasta filata stagionata”, “Semistagionato”; “Stagionato”, “Stagionato oltre i 24 mesi”, “Erborinato” e “Aromatizzato”.

A salire sul podio più alto con 2 “Awards” è la regione Piemonte che, aggiudicandosi i premi per la categoria “Stagionato” ed “Erborinato” si merita l’oro. Le statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio si sono poi distribuite equamente lungo gran parte dello Stivale, arrivando in Campania, Lazio, Alto Adige, Puglia, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna e Veneto.

Guru del Gusto ha inoltre attribuito 6 Premi speciali per il “Premio al miglior derivato del latte” (Ricotta di latte vaccino dell’Az. Agr. Sante Rugo del Friuli Venezia Giulia), “Premio al miglior formaggio di montagna” conferito a “Toma Bettelmatt” stagionato da Luigi Guffanti 1876 (Piemonte), “Formaggio dell’anno” allo Stracchino all’Antica della Latteria di Branzi (Lombardia), “Premio alla carriera” a Antonio Madaio di Casa Madaio (Campania)

Premio “Donne del latte” (Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero di Torino – Piemonte) e “Cheese

Bar dell'anno" per il veronese I Caprini – Botega & Cusina di San Giovanni Lupatoto (Veneto). Riconoscimento particolare, ma senza attribuzione di statuetta, anche al "Miglior formaggio per la Birra" dato a Castelmagno stagionato d'alpeggio dell'Azienda La Meiro (Piemonte) .

"Chiudiamo questa quarta edizione con grandi aspettative per i prossimi anni. L'Award si è confermato un appuntamento di valore per tutto il comparto caseario italiano che ha aderito con entusiasmo – spiega Luca Olivani, responsabile della direzione artistica, gestione eventi e rapporti con gli sponsor di Guru del Gusto – contribuendo a conferire all'iniziativa ulteriore credibilità anche a livello internazionale". Credibilità tangibile a partire dalla serietà delle modalità di selezione dei prodotti. *"Il percorso che ha portato ai vincitori finali si è articolato in 3 momenti: da Gennaio a Marzo un primo screening è stato effettuato dallo staff di Guru del Gusto, ad Aprile nel corso della kermesse "Formaggio in Villa" una giuria tecnica con il contributo del voto del pubblico ha proceduto ad una seconda selezione con la nomination dei "best 3" per ogni categoria e il 13 ottobre una terza commissione di specialisti, dopo una fase di assaggio seguito dall'espressione del voto segreta, ha definito i numeri 1".*

La chiusura di Italian Cheese Awards 2018 è stata siglata da una degustazione collettiva ad alto tasso di latte, caglio e sale aperta al pubblico. *"Tutti i 31 formaggi finalisti sono stati infatti offerti ai presenti che hanno così potuto assaggiare alcuni dei migliori prodotti della nostra tradizione casearia. Tradizione che – conclude Olivani – questo Premio si propone non solo di valorizzare, incentivando la*

curiosità alla conoscenza e guidando nell'approccio corretto all'assaggio, ma anche di tutelare".

Restainbocca, il nuovo must al Mais Spinato ha la firma di Carlo Beltrami

Forse non tutti conoscono la dibattuta questione sulla primogenitura del 'Tiramisù', il celeberrimo dessert nato fra Veneto e Friuli e Venezia Giulia ed oggi eccellenza rinomata dell'Italian Style in ogni angolo del mondo. Molti apprezzano invece le specialità gandinesi a base di Mais Spinato, l'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del '600 con una filiera di decine di prodotti protagonisti in questi giorni del "Galà dello Spinato", in programma a Gandino sino al 30 settembre 2018.

Riconosciuto "santuario" del Mais Spinato è il Caffè Centrale di Gandino, guidato da Emanuel Caleca, con i figli Roberto e Manuela e da un nutrito staff motivato e competente. Qui sono nati 'la Spinata', la birra Scarlatta, il frollino Centralino, il gelato Melgotto, le chiacchiere salate, gli Scarfogli e tante altre specialità, che hanno richiesta crescente e apprezzamenti unanimi, anche nel nuovo locale "easy" nel centro di Albino.

Ora al Caffè Centrale arriva una nuova creazione, frutto della creatività di un collaboratore del tutto eccezionale: Carlo Beltrami, celeberrimo protagonista e vincitore del talent "Bake off Italia" andato in onda lo scorso anno su Real Time

TV.

“Ho messo spesso a disposizione di Carlo il nostro laboratorio – spiega Emanuel Caleca – dopo la sua partecipazione a Bake Off, dove fra l’altro aveva proposto la farina di Mais Spinato quale ingrediente di una ricetta. E’ cresciuta un’amicizia cordiale che ora vive un’ulteriore importante coincidenza: proprio nei giorni del Galà, domenica 30 settembre, Carlo Beltrami aprirà ufficialmente Bake Lab Italia, il laboratorio di alta pasticceria condotto insieme a Rosalind Pratt, altra concorrente bergamasca (di origini anglosassoni) di Bake Off Italia 5.

“Per festeggiare – aggiunge Emanuel Caleca – abbiamo creato un dessert che unisce l’essenza delle nostre specialità: c’è uno strato con granella di frollini Mais Spinato, un tocco di polenta dolce di Mais Spinato con miele tipico millefiori ed un “sigillo” con gelatina di birra Scarlatta. E’ un vero e proprio tuffo nel sapore, intenso e, siamo sicuri, indimenticabile”.

Naturale a questo punto la scelta del nome, che in un certo senso rimanda davvero all’incredibile storia del Tiramisù. “Il nuovo dessert si chiamerà Restainbocca, perché questo è ciò che in tutta semplicità è avvenuto sin dai primi assaggi con i nostri clienti più affezionati. Uno sfizio da fine pasto che lascia intatto in ciascuno un retrogusto Spinato unico e inconfondibile”. Provare per credere!

Caffè, arrivano i distributori automatici di capsule

Le capsule di caffè ora si possono acquistare anche al distributore automatico. L'iniziativa debutta nei negozi Mediaworld dei centri commerciali di Curno e di Stezzano. L'acquisto è semplice: basta selezionare sul terminale i caffè desiderati e pagare subito con carta di credito. Una volta mostrato lo scontrino al centro servizi dello store, si riceve la shopper con l'ordine pronto e confezionato. E se si vuole un consiglio, un operatore specializzato è a disposizione per accompagnare nella scelta del caffè. L'iniziativa è firmata Nespresso e fa parte di un progetto che ad agosto ha portato all'apertura di 11 punti vendita in altrettanti negozi Mediaworld presenti in Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana.

Val Brembana, cuochi e produttori alleati per valorizzare le eccellenze

A Camerata Cornello la seconda edizione del Convivium che ha coinvolto trenta aziende. Ai fornelli Ezio Gritti, Andrea Tiziani e l'associazione cuochi per un menù con le specialità

Formaggi, il Blu di bufala di Cologno sul podio mondiale

L'erborinato dei Quattro Portoni secondo ai World Cheese Awards di Londra, tra gli oltre 3mila formaggi in concorso. A medaglia anche Arrigoni di Pagazzano e Taddei di Fornovo San Giovanni

Mais e prodotti locali, l'Isola vuole prendere i turisti per la gola

Dal Dat il progetto di valorizzazione delle produzioni del territorio che coinvolge 17 aziende ed ha come fulcro il recupero del "Nostrano". Ghidotti (Ascom): «Ristoranti e negozi saranno fondamentali per farli conoscere». Al castello di Solza menù a chilometro zero e la premiazione di chi ha salvato la varietà locale

Agri yogurt, da podio quello di capra di Bariano

Secondo posto per Cascina Aurelia al concorso nazionale di Cremona

Italian Cheese Awards, tre successi per Bergamo

A Palazzo della Ragione le finali del concorso nazionale. Premiati il Caseificio Defendi di Caravaggio, “Da Gigi formaggi” di Sant’Omobono Terme come migliore cheese bar e il Caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo, eccellenza East Lombardy

L’esperto Marcomini: «Ancora troppi errori nel servire i formaggi»

I consigli del “Maître fromager”, ambasciatore e coordinatore scientifico del progetto Forme: «Meglio puntare su 4 o 5 prodotti del territorio ed è fondamentale saperli raccontare»