

La polenta protagonista nei ristoranti e nelle pasticcerie di Curno

Torna la nuova edizione di “Ristocurno polenta e...”, la rassegna gastronomica organizzata da Associazione Botteghe di Curno, Comune di Curno in collaborazione con DID Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, che coinvolge ben 14 esercizi commerciali del territorio di Curno con tante proposte sfiziose per assaporare in modo innovativo, creativo ed emozionale la regina della tradizione culinaria bergamasca.

L'iniziativa intende valorizzare il tessuto locale e la sua ricchezza ponendo in risalto i protagonisti del settore enogastronomico, sempre attenti alle nuove tendenze e che, con la loro attività quotidiana, sanno far emergere la vivacità del loro ruolo nel territorio, dove la consumazione e l'acquisto si accompagnano sempre al valore del contatto tra le persone, tipico dei negozi di vicinato.

In particolare, è la peculiarità della tradizione culinaria bergamasca ad emergere in un evento in cui i commercianti – tra cui ristoranti, pizzerie e pasticcerie – sono chiamati a presentare una ricetta innovativa, creativa ed emozionale attorno alla regina della cucina bergamasca, ovvero la polenta, come suggerito dal titolo della manifestazione.

I commercianti del settore coinvolti nel progetto saranno infatti chiamati a rivisitare a proprio piacere e usando la propria fantasia, uno dei piatti più tipici della nostra cultura gastronomica, creando un menù o un prodotto ad hoc che sarà presentato nello specifico periodo previsto dall'evento.

Proprio per dare voce al territorio e alla sua ricchezza, la cultura della polenta accompagnerà i consumatori che assaggeranno tali piatti e/o prodotti anche sulle loro tavole

al fine di condividere tale tradizione insieme ai propri cari, in questo particolare momento dell'anno.

Pertanto, dall'8 dicembre al 15 dicembre 2019, per ogni degustazione presso i ristoranti, le pizzerie e le pasticcerie aderenti all'iniziativa, di menù nei quali primeggia la polenta, il consumatore riceverà in dono 1 kg di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal *Molino storico Eredi Innocenti*.

E quest'anno, l'iniziativa si accompagna ad una grande novità che vuole rendere omaggio ai consumatori rendendoli sempre più protagonisti del territorio: sarà infatti possibile arricchire il progetto con un proprio piatto, una ricetta speciale a base di polenta che potrà essere inviata all'indirizzo distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it.

Alla fine tutte le ricette pervenute saranno promosse attraverso i diversi canali di comunicazione e/o raccolte in un opuscolo ad hoc che andrà a comporre il ricettario di "Ristocurno Polenta e...".

Tra i commercianti aderenti all'iniziativa:

Al Bistrot – Forno con cucina

Al Galletto d'Oro – Pizza d'autore

Al Sorriso – Cucina mediterranea

COOKiamoci – Bar Ristorante Pizzeria

La Trattoria – Ristorante di tradizione tipica bergamasca

Molino Eredi Innocenti – Produzione farina di mais

Pizza Party – Pizzeria d'asporto

Pizzeria Ellemme – Pizzeria d'asporto

Popas – La tua gastronomia

Ristorante Bettinelli – Cucina tipica e pesce

Ristorante Casanova – Specialità pesce

Sweet Anastasia – gelateria e pasticceria artigianali

Trattoria del Tone – Cucina tipica bergamasca

Trattoria Taiocchi – Cucina tradizionale.

Per info: www.comune.curno.bg.it - Facebook Distretto dei
Colli e del Brembo
distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it