

“Polenta taragna orobica”, su Affari di Gola il progetto di rilancio in vista dell’Expo

Semplice e golosa, la polenta taragna è un piatto che non conosce crisi. Ora Bergamo la vuole valorizzare cominciando dagli ingredienti: i mais locali Spinato di Gandino, Rostrato rosso di Rovetta e Nostrano dell’Isola e i fiori all’occhiello della tradizione casearia, Branzi, Formai de mut Dop e Bitto storico. Nascerà così la “Polenta taragna orobica”, ricetta da sfoggiare anche per l’Expo, oltre che in una nuova manifestazione che arriverà in città a novembre. Del progetto si occupa il nuovo numero di Affari di Gola, il mensile dedicato all’enogastronomia bergamasca, in edicola e on line da questa settimana.

La rivista dà anche spazio alla rinnovata polemica tra ristoratori e sagre e indaga sui prezzi delle birre artigianali, con i pareri dei produttori bergamaschi e di chi le degusta e vende. Chi è alla ricerca di nuovi locali potrà scoprire la Locanda dei Nobili Viaggiatori, aperta a Malpaga nel maniero che fu quartier generale del Colleoni, mentre in Valle Imagna la novità è rappresentata dal sito Agrimagna.it, un unico punto di riferimento per fare acquisti da dieci piccoli produttori. Sul fronte professionale, Chicco Cerera e Alessandro Pipero anticipano il confronto tra chef e maître previsto a Pianeta Gormarte, a dicembre in Fiera. Tutte da leggere anche le esperienze del gruppo bergamasco di “Civiltà Contadina”, impegnato nella tutela e riscoperta delle antiche coltivazioni, e quella di Iride e Laura, che hanno portato i casoncelli in Islanda aprendo un pastificio a Reykjavik.