

# Prodotti locali e un nuovo raviolo, il Convivium celebra la Val Brembana



Più di trenta chicche. Formaggi soprattutto, di cui la Valle è prezioso scrigno, ma anche salumi, verdure, confetture, succhi di frutta, pane, zafferano, tartufi, birra e persino latte d'asina. Prodotti spesso realizzati da piccole aziende che con coraggio resistono nel difficile contesto della

montagna.

Li ha riuniti in una serata denominata “Convivium – Eccellenze della Valle Brembana” lo chef Andrew Regazzoni, che nell’occasione ha anche presentato ufficialmente un nuovo piatto omaggio al territorio, il “[Capel de Monega](#)” (Cappello di monaca), un raviolo che nella forma ricorda il copricapo di alcuni ordini religiosi e che nel ripieno raccoglie produzioni locali – patate, barbabietole, formaggio di monte stagionato e burro di malga - .

L’iniziativa, lo scorso venerdì 25 novembre all’albergo Papa di San Pellegrino, realizzata in collaborazione con le aziende e gli chef brembani, ha fatto assaggiare le diverse specialità gastronomiche in versione finger food e poi il piatto forte, il Capel de Monega, seguito da “Sella di coniglio bardata al tartufo con bresaola orobica sfumata alla birra di Via Priula”, polenta “Nostrano orobico”, patate della Ca’ Al del Mans al latte d’asina e Formai de Mut, per chiudere con il panettone alle mele della Val Brembana.

Il Capel de Monega è stato creato nei primi anni novanta da Ludovico Pozzi, l’amico e collega Regazzoni ha scelto di valorizzarlo registrando all’Ufficio brevetti e marchi della Camera di Commercio di Bergamo nome, forma e ingredienti del piatto, corredandolo di tabella nutrizionale, curata dal nutrizionista Vito Traversa, e di un’immagine firmata dall’illustratore Stefano Torriani. L’operazione si è realizzata grazie anche al sostegno della Comunità Montana valle Brembana e degli Operatori turistici di San Pellegrino Terme. «La scelta di tutelarla con un marchio non è legata a fini commerciali – precisa Regazzoni -, ma alla volontà di fissare in maniera precisa come è fatto e come è nato. Questo progetto serve ad affermare che in Val Brembana ci sono prodotti di eccellenza ma anche idee, professionalità e determinazione per farli apprezzare. Un modo per dare una mano al territorio con ciò che noi cuochi sappiamo fare».



# 'Convivium' Eccellenze Valle Brembana



Associazione Cuochi Bergamaschi

**VENERDI 25 NOVEMBRE 2016**  
Hotel Papa San Pellegrino Terme

**HANNO COLLABORATO ALL'INIZIATIVA:** "Azienda Agricola Della Fara" - "Azienda Agricola Mondo Asino" - "Azienda Agricola Salvini Juri" - "Azienda Agricola La Sella" - "Azienda Agricola Casa Martina" - "Azienda Agricola Gioan di Pice" - "Azienda Agricola Manterga" - "Azienda Agricola La Fata delle Api" - "Azienda Agricola Cavagna Mauro" - "Azienda Agricola Locatelli" - "Azienda Agricola Cavagna Maurizio" - "Azienda Agricola Salvini Giampietro" - "Azienda Agricola Massimo Gherardi" - "Azienda Agricola La Palma Bianca" - "Azienda Agricola Agricola Cremaschi Tre Faggi" - "Agriturismo Il posto delle Fragole" - "Agriturismo Prati Parini di Fustini" - "Agriturismo Casa Eden" - "Consorzio Formai de' Mul d'asp" - "Cassa Antogni" - "Cooperativa Agricola S. Antonio" - "Casera Monaci" - "Latteria Sociale F.T.B." - "Coop. Soc. Ca' Al del Mare" - "Ass. Cerealcoltori Brembani" - "Soluna Italia" - "Latteria Sociale di Valtorta" - "Rasmo Salumi" - "Bakdovino Midali" - "Birnificio Via Priula" - "Ivo Locatelli Idea Tartufi" - "Panificio Corticelli" - **Si Ringrazia:** Biblioteca Comunale di San Pellegrino, AFAVB, Altobrembo-Kairos - Ascom Bergamo - Coldiretti distretto di Zogno - Emozioni Orobie - Associazione O.L.G. - Associazione F.I.C. - Soluna Italia. - Dr Vito Traversa Nutrizionista - Radio Duepuntozero



*Capel de Monega* TM



#capeldemonega