la Rassegna.it
Fondata nel 1906

25 Settembre 2017

La Stracciatella diventa un marchio, patrimonio di tutti i gelatieri bergamaschi

I gelatieri Ascom protagonisti del progetto di valorizzazione del gusto, creato alla Marianna e ora condiviso dalla famiglia Panattoni. Bosio: «Famosa nel mondo, ora è bello poter dire che è nata a Bergamo»

La stracciatella diventa patrimonio dei gelatieri bergamaschi e del territorio intero. Ha mosso oggi il primo passo ufficiale, nella sala di Porta Sant'Agostino in Città alta, il progetto "La Stracciatella il gelato di Bergamo" che fa del famoso gusto

Camera di Commercio.

L'operazione – che vede protagonisti i Gelatieri Bergamaschi dell'Ascom insieme alla Camera di Commercio, alla famiglia Panattoni e alle aziende della filiera del gelato – ha dapprima sgomberato il campo sull'origine del goloso mix tra gelato fiordilatte e croccanti scaglie di cioccolato fondente, oggi presente pressoché in tutte le gelaterie.

Gli studi della storica del gelato Luciana Polliotti, che hanno preso in considerazione i testi di gelateria e i ricettari dei grandi cuochi dalla fine del 1600 agli anni Sessanta del secolo scorso, non hanno infatti trovato traccia di un simile preparato fino al 1961, la data nella quale Enrico Panattoni, alla Marianna di Colle Aperto, ha messo sul cono, dopo non poche prove, la sua versione gelata della minestra "stracciata" di origine romana.

La Rassegna
https://www.larassegna.it/la-stracciatella-diventa-un-marchio-patrimonio-di-tutti-i-gelatieri-bergamaschi/

I natali del gusto, dunque, paiono finalmente assodati. Ma non basta. Il progetto – curato dall'agenzia Multi – si è concretizzato con la disponibilità della famiglia Panattoni a condividere con i colleghi gelatieri quella specialità che ha reso La Marianna una delle principali mete golose della città.

Sono così nati un disciplinare, un logo, un kit promozionale che identificherà le gelaterie che propongono la "vera" stracciatella e che permetterà di raccontare la storia di quel gelato ai clienti. L'origine bergamasca sarà anche sviluppata fuori dalle gelaterie, avrà spazio sui social media e vivrà il suo momento clou in una festa di primavera che debutterà l'anno prossimo, ma potrà anche ispirare collaborazioni con aziende della moda, dell'arredo, del design.

Insomma la Stracciatella vuole diventare un simbolo di Bergamo, farsi conoscere meglio dai cittadini e ai turisti, sempre più mossi da interessi enogastronomici. Un testimonial tanto semplice quanto diretto non solo delle buone gelaterie artigianali ma di una filiera, quella del made in Bergamo, che è tra le più importanti a livello internazionale mondiale e comprende produttori di macchine, di ingredienti, arredi, contenitori, coni.

La valorizzazione della Stracciatella si muove, infatti, nell'ambito di ExpoGelato, l'evento food realizzato nel centro di Bergamo durante Expo 2015 che ha messo in rete verticale i diversi attori del settore.

Il presidente dei Gelatieri Bergamaschi, Massimo Bosio

«La stracciatella è uno dei gusti più famosi al mondo – ha ricordato durante la presentazione Massimo Bosio, presidente dei Gelatieri Bergamaschi – e con questo progetto vogliamo diffondere il fatto che è nato a Bergamo, un dato di sicuro valore per il territorio. È anche un gusto che ha come base il latte, importante produzione soprattutto per le nostre montagne, perciò la stracciatella bene rappresenta la tipicità e insieme la raffinatezza che, con il cioccolato, il gelatiere è in grado di dare al prodotto».

In Bergamasca le gelaterie artigianali sono 280, danno lavoro a 1.100 persone, producono annualmente 5.200 tonnellate di gelato per un fatturato di circa 70 milioni di euro.

La Rassegna
https://www.larassegna.it/la-stracciatella-diventa-un-marchio-patrimonio-di-tutti-i-gelatieri-bergamaschi/

Il marchio “La Stracciatella il gelato di Bergamo” è stato tenuto a battesimo dal direttore dell’Ascom Oscar Fusini, dal vicesindaco di Bergamo Sergio Gandi e da Maria Paola Esposito, segretario generale della Camera di Commercio. La genesi del gusto è stata illustrata dalla studiosa del gelato Luciana Polliotti e da Niccolò Panattoni, nipote dell’inventore, mentre Roberta Garibaldi, direttore scientifico di East Lombardy, che abbraccia anche il “progetto stracciatella”, e Giovanna Sainaghi, direttore di Visit Flanders, l’agenzia di promozione turistica delle Fiandre, hanno evidenziato il forte appeal turistico dei prodotti enogastronomici e le numerose iniziative che si possono costruire attorno al cibo per fare in modo che una località sia sulla bocca di tutti.

niccolò panattoniOra tocca ai gelatieri appropriarsi della “Stracciatella Doc” prendendo parte al progetto. Mentre la famiglia Panattoni, per voce di Niccolò, è «felice di condividere la storia della stracciatella e certa che nonno Enrico sarebbe orgoglioso di sapere che la sua stracciatella è diventata il gelato di Bergamo». «Non è con le chiusure – commenta il nipote – ma con le sinergie, lo scambio di idee e la collaborazione tra commercianti che si cresce».