

8 Giugno 2015

Lovere, i piatti e i dolci da provare

Dal manzo alle tagliatelle, rivisitate con ricette locali, per finire con biscotti e torta: la cittadina lacustre vale una tappa per gli amanti del buongusto



Perdersi tra le piccole stradine di Lovere è un vero piacere, al pari di una passeggiata sul classico lungolago. Nel piccolo borgo sono molte le opportunità di svago, come pure le piccole botteghe dove è possibile acquistare prodotti locali. In particolare, nei panifici è facile trovare una focaccia dolce tipica della valle Camonica: la Spongada. La vicinanza con le diverse valli si può percepire da diversi dettagli, anche quindi dalle specialità gastronomiche. I buongustai possono scoprire Lovere attraverso alcune golose preparazioni celebrate in occasione della sagra “Sapori d’ottobre”, organizzata dalla Pro Loco. Tra le proposte spiccano tre preparazioni tipicamente loveresi, ognuno con una storia che vi raccontiamo

Giuseppe Speranza

Il cuoco delle “sagre” che ha rilanciato il “Manzo alla moda di Lovere”



Giuseppe Speranza abita a Castro e, nel corso della sua vita, si è sempre

speso per la comunità: dall'attività calcistica alla promozione turistica e locale, operando all'interno dell'Associazione Pro Loco sia di Castro che di Lovere. È una di quelle persone molto conosciute in paese e che ora, raggiunti gli 81 anni, ha molto da raccontare. «Ho lavorato all'interno dell'industria siderurgica locale – spiega Speranza –, ma grazie alla mia attività calcistica e a precedenti lavori, ho avuto la possibilità di viaggiare un poco. Per questo motivo ho avuto l'opportunità di appassionarmi alla cucina». Questa passione lo ha portato dietro le quinte delle varie sagre popolari ad aiutare i cuochi che venivano chiamati a cucinare. «Ho pian piano appreso fino a quando – spiega ancora Speranza – mi son dedicato alla formazione, partecipando a diversi corsi di cucina».

Ecco allora che Beppe diventa lo chef delle feste, collaborando a diverse sagre e feste popolari con i suoi golosi e sfiziosi menù.

Tra i tanti piatti proposti, è curioso il Manzo alla Moda di Lovere. «Quando nel 2008 è iniziata la festa della Pro Loco – dice Giuseppe – abbiamo fatto una ricerca storica rispetto all'esistenza di piatti tipicamente loveresi. Nella Storia sul bacino del lago d'Iseo, di Gabriele Rosa, si può leggere che a Lovere verso la fine del XVIII secolo si serviva un piatto a base di manzo, cipolla e sidro con contorno di polenta». Per questo motivo il piatto è stato preso in considerazione dalla Nuova Pro Loco e proposto alla sagra dei “sapori d'Ottobre”.

Il taglio di carne utilizzato è il cappello del prete che viene tagliato a bocconcini, passato leggermente nella farina bianca e messo a rosolare in olio extravergine di oliva e poco burro. Subito dopo si aggiunge la birra. Si procede alla cottura a fuoco basso per 1 ora. In un'altra padella si fa scottare la cipolla, per evitare che la più lunga cottura necessaria alla carne la disintegri totalmente, la si unisce alla carne e si fa cuocere il tutto ancora per 15/20 minuti. In ultimo si può aggiungere un poco di sidro oppure di vino bianco.

Questa è la ricetta di Beppe: «L'abbiamo riconsiderata al fine di rilanciare i piatti della tradizione gastronomica loverese». È possibile assaggiare questo piatto in occasione della sagra “Sapori d'Ottobre” che si svolge tutti gli anni ad inizio ottobre.

Bar Centrale

Quelle “Tagliatelle all'oscarino” che esaltano il pesce di lago



Le Tagliatelle all'oscarino nascono dalla fantasia e dall'intraprendenza di **Giorgio**

Beltrami, titolare e chef del Bar Centrale di Lovere. Beltrami conduce il locale (la cui attività risale al 1881) da 40 anni. Attualmente è affiancato nella gestione dai figli Marco e Laura. Dal 1998, in una sala del bar, si riunisce il comitato organizzatore del festival internazionale del cortometraggio di Lovere: Corto Lovere. Fino al 2006 il festival stesso si chiamava l'Oscarino di Lovere.

«Nel 2004 dovevo cucinare per la serata di gala per i premiati del festival – racconta Beltrami -. C'erano persone da tutto il mondo e ho pensato di cucinare qualcosa che avesse a che fare con il pesce d'acqua dolce, del nostro lago appunto». Il primo piatto è nato proprio così. Vanta quindi una storia recente.

Questo piatto si può gustare durante la sagra "Sapori d'Ottobre" oppure presso lo stesso Bar Centrale, che lo propone in carta tutto l'anno. Gli ingredienti sono semplici ed essenziali, proprio come questo piatto: tagliatelle fresche all'uovo, pomodoro ciliegino, scalogno tritato, filetti di salmerino e di persico, capperi, olive del Sebino, prezzemolo e olio extravergine di oliva.

«Inizio con il far soffriggere lo scalogno e i capperi – spiega lo chef – poi aggiungo i pomodori e faccio cuocere il tutto per circa 10 minuti. Unisco quindi le olive e i filetti tagliati grossolanamente facendoli poi cuocere per pochi minuti. Infine aggiungo una bella manciata di prezzemolo fresco tritato. Nel frattempo lessò le tagliatelle che, una volta pronte, faccio saltare in padella con il sugo».

È un piatto davvero semplice, ma dai dettagli da scoprire e considerare: dalle olive locali, piccole e molto saporite, ai filetti di persico e salmerino cucinati quasi interi, permettendo così di assaporare e gustare al meglio il pesce di lago. Semplicità ed equilibrio.

Pasticceria Wender

Non solo "La Loer", in vetrina anche i biscotti Baci e Pulintì



La pasticceria Wender si trova nella pittoresca piazza di Lovere e, per i loveresi,

rappresenta una vera autorità quando si parla di arte pasticceria. È nata nel 1929 dal volere di Luigi e Giuseppe, entrambi pasticceri. Attualmente l'attività è condotta da **Pier Luigi Wender**, figlio di Luigi. «Nonostante il mio cognome inizi con la "V", la scelta di mio padre e mio zio era stata quella di chiamare la pasticceria Wender, con la "W" per sottolineare il fatto che fossero in due – spiega Pier Luigi -. Mio zio, nel 1977 ha lasciato l'attività e quindi la mia famiglia ha continuato. Ho 5 sorelle, che hanno scelto altre strade lavorative, quindi mi sono specializzato io nell'arte pasticceria nonostante la contrarietà di mio padre».

E dai risultati sembra che Pier Luigi abbia fatto una buona scelta nel continuare! Diverse sono le produzioni della pasticceria, da quelle tradizionali ad alcuni prodotti specifici studiati per la promozione territoriale. Ecco due tipologie di biscotti nati nel locale loverese: i Pulintì, soprannome anche dei loveresi, preparati con l'utilizzo di farina di mais e gocce di cioccolato, dei frollini che all'assaggio regalano una piacevole sensazione croccante data dall'utilizzo della farina di mais; i Baci di Lovere, frollini normali, oppure a base di cacao, con all'interno uno strato di cioccolato fuso fondente.

Da sottolineare la produzione della torta La loer, ricetta della Nuova Pro Loco locale. «È preparata da tutte e tre le pasticcerie di Lovere – spiega Pier Luigi – ed è nata in seguito ad un concorso indetto nel 2011 dalla Pro Loco; al concorso avevano presentato circa 15 dolci che sono stati valutati da una giuria formata dai pasticceri e altri membri». È una torta da forno molto semplice a base di mais e nocciole. L'utilizzo del mais è motivato dal fatto che esso sembra sia stato importato in terra bergamasca per la prima volta da Pietro Gaioncelli nel 1636 e sia stato poi impiantato nella vicina Costa Volpino. Le colline che sovrastano Lovere invece sono coperte da noccioli selvatici. È una torta senza creme, adatta anche al trasporto da parte del turista in visita al borgo.