la Rassegna.it
Fondata nel 1906

8 Novembre 2017

Mais e prodotti locali, l’Isola vuole prendere i turisti per la gola

Dal Dat il progetto di valorizzazione delle produzioni del territorio che coinvolge 17 aziende ed ha come fulcro il recupero del "Nostrano". Ghidotti (Ascom): «Ristoranti e negozi saranno fondamentali per farli conoscere». Al castello di Solza menù a chilometro zero e la premiazione di chi ha salvato la varietà locale

L’Isola Bergamasca gioca la carta dell’enogastronomia per sviluppare il proprio richiamo turistico. I prodotti della terra hanno messo d’accordo tutti e 21 i Comuni che compongono il Distretto dell’Attrattività dell’Isola Bergamasca, l’organizzazione che, secondo il piano regionale, riunisce le imprese, i Comuni, le associazioni nella realizzazione di progetti integrati per lo sviluppo commerciale e turistico.

Bene perciò il sito Unesco di Crespi d’Adda, il richiamo religioso di Sotto il Monte, le ville, i castelli, il percorso sul fiume e le altre mete storiche, culturali e architettoniche, ma per catturare l’interesse dei visitatori (e rinnovare l’attenzione al proprio territorio da parte dei residenti) si è deciso di puntare con decisione sulle bontà locali, argomento più che mai convincente nell’era dei food lovers e dei ricercatori del gusto. Tanto più che la zona può schierare un vero e proprio campione, il Mais Nostrano dell’Isola, varietà che fino agli anni Cinquanta era la scelta più diffusa per la preparazione della polenta “alla bergamasca”, consistente e profumata, autentico simbolo della cucina nostrana.

Il seme è stato conservato in purezza e grazie ad un progetto partito cinque anni fa è cominciata la rinascita, fatta di miglioramento genetico (con invii in Cile per sfruttare la controstagione e dimezzare i tempi di riproduzione), ripresa della coltivazione con tanto di protocollo, macinatura sul territorio e nascita di nuovi prodotti, come biscotti, dolci, gallette e birra. Attorno a questa riscoperta sono state aggregate le altre produzioni del territorio, dai vini alla carne, dai formaggi ai salumi, dalle confetture al miele. Un paniere che oggi è alimentato da 17 aziende e che vuole essere il punto di partenza per portare nei ristoranti, nelle strutture dell’ospitalità e nei negozi i sapori locali.

La presentazione ieri sera al **castello Colleoni di Solza**, dove non poteva mancare una cena “dimostrativa” delle potenzialità dei prodotti, utilizzati per elaborare ogni portata.

«Con questo progetto – ha spiegato **Roberto Ghidotti**, responsabile Ascom dei distretti – si vuole creare un brand dell’Isola, generare attrattività turistica attraverso i prodotti dell’enogastronomia. Si sta lavorando per valorizzare e mettere in rete le produzioni, il vero snodo è però rappresentato ora dal coinvolgimento della ristorazione e delle attività commerciali. È attraverso questi canali, infatti, che vini e cibi a chilometro zero possono arrivare ai consumatori e ai visitatori».

Il progetto è accompagnato da un programma di promozione nelle principali manifestazioni dell'Isola e della Bergamasca. «Un ulteriore sviluppo potrà essere la riqualificazione dei negozi sfitti – annuncia Ghidotti – con l'apertura di temporary store dei sapori dell'Isola, la partecipazione a bandi di finanziamento e pure la creazione di un ricettario».

«Cinque anni fa – ha ricordato **Silvano Ravasio**, presidente di Promoisola, l'associazione che da vent'anni si occupa di promozione del territorio – abbiamo cominciato a parlare di mais, ora abbiamo una bella lista di eccellenze che ci permette di partecipare alle iniziative che la Regione Lombardia dedica al turismo enogastronomico e di presentare la nostra offerta agli influencer del web, che sono stati in visita da noi la scorsa domenica. Sono inoltre nate collaborazioni importanti, come quelle con le scuole, l'Engim di Valbrembo con cui seguiamo il miglioramento genetico del mais e la Fantoni di Bergamo che invece ha curato il logo. E ci sono le basi per continuare a far crescere il coinvolgimento».

La premiazione di Marco Bertolini. Da sinistra: Silvano Ravasio (Promoisola), Oscar Fusini (Ascom), Maria Carla Rocca (si
Locati (Camera di Commercio di Bergamo), Guido Bonacina (Promoisola)

La Rassegna
https://www.larassegna.it/mais-e-prodotti-locali-lisola-vuole-prendere-i-turisti-per-la-gola/

La presentazione del menù è stata anche l’occasione per premiare chi ha reso possibile il ritorno del Nostrano dell’Isola nei campi e sulla tavola, l’agronomo **Marco Bertolini**, per oltre quarant’anni al lavoro all’Istituto per la maiscoltura di Bergamo, che ha conservato il seme in purezza e ne sta seguendo il miglioramento genetico. A lui è andato il Premio eccellenza dell’Isola Bergamasca, giunto alla quinta edizione.

Lo chef Graziano Foresti, al centro, e i collaboratori, al lavoro al castello di Solza per il menù dell’Isola

Il compito di fare assaggiare le specialità nostrane è stato affidato allo chef Graziano Foresti del ristorante La Corte del Noce di Villa d’Adda, che ha composto un interessante tour del gusto tra salumi, formaggi e carne delle aziende locali, piatti della tradizione come i capù e nuove proposte come lo scrigno dell’Isola, fagottino di farina di castagne, funghi porcini, patate e caprini.

Declinato in forma di polenta, crostino o biscotto, il mais Nostrano supera a pieni voti la prova, regalando il profumo e il gusto schietto del cereale “di una volta”. Del territorio anche l’accompagnamento nei bicchieri, con i vini della cascina Drezza, dell’azienda agricola Sant’Egidio e Tassodine e la birra Amais, realizzata dal birrificio Maspy con il mais dell’Isola.

Alcuni dei produttori che partecipano al progetto

I produttori

- Azienda Agricola LA COLOMBERA – Sotto il Monte Giovanni XXIII – formaggi, salumi, vini
- L’ALVEARE di Bonacina Roberto – Sotto il Monte Giovanni XXIII – miele biologico e derivati, confetture, vini
- Agriturismo CASCINA BACCIA – Filago – carne, salumi, farina
- Agriturismo CASA CLELIA – Sotto il Monte Giovanni XXIII – confetture
- Azienda Agricola MICHELI MORRIS – Sotto il Monte Giovanni XXIII – carni e salumi
- Azienda Agricola SANT’EGIDIO – Sotto il Monte Giovanni XXIII – vino, olio, grappa
- Azienda Agricola BOLOGNINI CRISTIAN – Mapello – salumi e vino
- Vini PRESSIANI ANGELO – Villa d’Adda – vino
- Azienda Agricola SCOTTI – Mapello – vini, farine e foiade, miele e marmellate
- Azienda agrituristica CASCINA RIGURIDA – Villa d’Adda – salumi e vino
- Azienda Agricola ENRICA TOSI – Filago – formaggi caprini
- Azienda Agricola LA ROSSERA – Villa d’Adda – vino e olio
- Azienda Agricola TASSODINE – Villa d’Adda – vino
- Azienda Agricola LA CÀ – Villa d’Adda – vini
- HAMMER BEER – Villa d’Adda – birra
- BIRRIFICIO MASPY – Ponte San Pietro – birra con Mais Nostrano dell’Isola
- MOLINO PENNATI – Medolago – farine

I Comuni dell’Isola

Ponte San Pietro (comune capofila del Distretto dell’Attrattività dell’Isola Bergamasca), Ambivere, Bonate Sopra, Bonate Sotto, Bottanuco, Brembate, Brembate di Sopra, Calusco d’Adda, Capriate San Gervasio, Carvico, Chignolo d’Isola, Filago, Madone, Mapello, Medolago, Presezzo, Sotto il Monte GiovanniXXIll, Solza, Suisio, Terno d’Isola, Villa dAdda.