

17 Febbraio 2014

## **Ortaggi, l'esotico cresce anche a Bergamo. Su Affari di Gola le storie dei produttori e i numeri del fenomeno**

febbraio 2014

# Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

## Ortaggi, l'esotico mette radici anche a Bergamo

Rappresentato al n. 49 "La Rassegna" del 12 febbraio 2014. Di proprietà di: "Gruppo Editoriale L'Espresso" - Via Belfiore 10, 00187 Roma, Italia. -  
N. 49 Bergamo febbraio 2014. Bergamo Periodici s.p.a. - Via Belfiore 10, 00187 Roma, Italia. - Tel. 06/52000111 - Fax 06/52000112 - Bergamo 030/431111



### IN CUCINA

La nuova stagione della polpetta

### IL PRODOTTO

Scarola dei Colli, sono rimasti in cinque a produrla

### L'INIZIATIVA

Il Palpo d'occhio delle due avocche "volanti"

### PENNA ALL'ARRABBIATA

Bimbi chiassosi al ristorante? Occhio ai genitori

Dopo i ristoranti e i market, sono arrivati gli “agricoltori etnici”, imprenditori che hanno scelto di puntare sull’esotico a chilometro zero per offrire prodotti freschi e locali anche a chi ha consuetudini alimentari distanti dalla tradizione lombarda e italiana. Bergamo può già annoverare qualche esperienza: ebbene sì, nelle nostre campagne crescono coriandolo, okra, peperoncini, korola e altri “strani” ortaggi tutti da scoprire. Ne parla il nuovo numero di Affari di Gola, la rivista dell’enogastronomia bergamasca, in edicola e on line in questi giorni. Il fenomeno è ancora marginale. Una prima indagine realizzata nell’ambito del progetto Nutrire la Città che Cambia ha stimato che nei mercati generali della Lombardia sono vendute circa 250 tonnellate l’anno di ortaggi esotici (a fronte di scambi totali pari a circa 930.000 tonnellate), ma le persone potenzialmente interessate a questa offerta sono circa 750mila. Tra le esperienze locali c’è quella di Verde Orientale, con titolare pakistano, che su terreni a Cenate Sotto e Telgate ha puntato soprattutto sul coriandolo, erba aromatica utilizzata da numerose comunità straniere e per questo molto richiesta.

Nella nuova edizione tengono banco anche la polemica sui bambini al ristorante e la spaccatura all’interno dell’Associazione italiana sommeliers. Si racconta la “resistenza” dei cinque produttori di Scarola dei Colli di Bergamo, ma anche la nuova avventura di due amiche nel campo della cucina a domicilio, un servizio che hanno chiamato “A polpo d’occhio” dedicato alla soluzione di tutte le emergenze in campo culinario, dalla cenetta romantica alle cerimonie. E che dire della riscossa delle polpette? Il must della cucina casalinga sta vivendo una nuova stagione nella ristorazione ecco perciò consigli e ricette per rinnovare un piatto tanto amato.

Il resto è tutto da leggere.