la Rassegna.it
Fondata nel 1906

8 Ottobre 2014

Passeggiar Gustando, il gran cuore di Treviglio

Oltre 3.500 assaggi serviti e 6.100 euro raccolti a favore del “Comitato Due Ambulanze per la Croce Rossa”. Sono questi i numeri della nona edizione di Passeggiar Gustando, la manifestazione promossa a Treviglio dai dettaglianti alimentari dell’Ascom

Oltre 3.500 assaggi serviti e 6.100 euro raccolti a favore del “Comitato Due Ambulanze per la Croce Rossa”. Sono questi i numeri della nona edizione di Passeggiar Gustando, la manifestazione promossa a Treviglio dai dettaglianti alimentari dell’Ascom – gastronomi, salumieri, macellai e fruttivendoli -, dalla Pia Unione San Lucio e dai panificatori dell’Aspan, con la collaborazione della Scuola di Panetteria e Pasticceria Abf Treviglio. Ad inaugurare i 27 stand, all’opera per offrire ai bergamaschi i prodotti tipici del territorio, il presidente dell’Ascom (e della Camera di Commercio) Paolo Malvestiti, il vicedirettore Oscar Fusini, il sindaco di Treviglio Giuseppe Pezzoni, il presidente della Croce Rossa Massimo Gatti, il presidente della Coldiretti Alberto Brivio, il direttore dell’Abf Silvano Baretti e Roberto Ghidotti, presidente del Distretto del Commercio di Treviglio. Al taglio del nastro, alle 11.30 dopo i discorsi di rito, sono state consegnate alla cittadinanza due ambulanze di ultima generazione con tanto di suono della sirena, acquistate grazie all’impegno del presidente Giovanni Enrico Bresciani, affiancato da Lino Ronchi, Laura Crippa e Roberto Fabrucci. La manifestazione è stata salutata anche dalla visita del vicario episcopale monsignor Francesco Carnevali e di monsignor Giovanni Buga decano di Treviglio.

I presidenti e i rappresentanti di categoria Mauro Rocchi (gastronomi e salumieri), Ettore Coffetti (macellai), Livio

Bresciani (fruttivendoli), Massimo Ferrandi (Aspan) e Pierantonio Chiari (Pia Unione San Lucio) hanno unito le forze per servire con una squadra di insostituibili collaboratori risotto e farro alla loanghina e taleggio, orzotto, polenta taragna, formaggi, salumi, salamelle, tagliata di manzo, uva e frutta, frittelle di mele (grazie all'impegno di Rosita e Tina Mazzadi), pane Garibalda, torta di Sant'Alessandro e Turta de Treì (offerta dal Caffè Milano) ed altri prodotti da forno artigianali preparati dai ragazzi dell'Abf di Treviglio. Ad accompagnare i piatti i vini Valcalepio Doc (rosso e bianco) e acqua e bevande Fonti Bracca.

Consistente la lista della spesa per servire gli assaggi: 30 chili tra riso e orzo, 20 chili di farina per la polenta taragna, 2.000 panini, 60 chili di salamelle e 10 di tagliata, 450 chili di frutta (300 solo di uva), 200 pizzette e focaccine, 300 pasticcini, 20 filoni di Garibalda, 4 teglie di Torta di Sant'Alessandro e quasi 500 porzioni di Turta de Treì, andata letteralmente a ruba.

Musica e spettacoli hanno accompagnato il lavoro degli alimentaristi: dalle 11 alle 13,30 si sono esibiti i Ka Da Bra, mentre dalle 15 alle 18 un duetto di pop italiano e jazz ha intrattenuto i passanti nel centro.