

28 Aprile 2017

Spesa al mercato, a caccia di bontà tra le bancarelle dello stadio

Abbiamo fatto un giro tra i banchi del sabato a Bergamo alla ricerca di qualche chicca golosa. Vincono i prodotti tipici, stagionali e artigianali e la simpatia dei venditori. Dolci (Fiva): «Si può trovare di tutto, al giusto rapporto qualità-prezzo»





Girare fra i numerosi banchetti stipati di golosità, confrontare i prezzi, acquistare i cibi più appetibili da mettere in tavola. Fare la spesa al mercato non è solo un piacere ma un lavoro certosino. Bisogna infatti aguzzare la vista per selezionare i prodotti migliori. In Bergamasca durante tutta la settimana ci sono diversi appuntamenti ambulanti che offrono occasioni per cucinare un ottimo pranzetto spendendo poco. Il più grande è quello del lunedì alla Malpensata con ben 252 posteggi per le bancarelle. Di queste il 30% è gestito da stranieri. C'è poi il mercato dello stadio, il secondo in ordine di grandezza in città: con i suoi 52 stand di cui 20 alimentari, ha saputo mantenere negli anni la sua impronta orobica con una presenza di commercianti locali che si aggira attorno al 95%.

Arrivare in piazzale Goisis il sabato mattina significa intraprendere un viaggio sensoriale in cui i profumi pungenti di formaggi erborinati si mischiano con l'odore più ruspante di pesciolini fritti e polli alla brace. Pani caserecci, soffici focacce e brioche cosparse di zucchero vanigliato appagano la vista trasformandosi in un'irresistibile tentazione. E poi ci sono frutta colori brillanti e broccoletti arcobaleno che spuntano dalle casse dei rivenditori di ortofrutta creando una sinestesia di tinte e profumi. Ma il giro tra le bancarelle non può limitarsi a un mix inebriante di voci, aromi e colori in cui perdersi, come faceva Amélie Poulain nel suo favoloso mondo. La poesia deve presto lasciar spazio alla praticità. E così, con un occhio agli spiccioli rimasti nel portafoglio, l'obiettivo resta quello di far quadrare i conti a fine mese.

DAI SAPORI NOSTRANI...



Il territorio orobico è celebre per i suoi formaggi. Al mercato non possono certo mancare banchetti ricchi di leccornie casearie. Stagionati o freschi, piccanti o dolci, da spalmare o da abbinare al miele: di specialità ce ne sono parecchie. Accanto ai classici come il Taleggio, il Gorgonzola e il Branzi, si può scovare anche qualche chicca come il burro artigianale di **Giovanni e Albina Quistini**. I due fratelli propongono ai clienti formaggi nostrani della Valle del Riso come la robiola e lo zola di capra o il magrone di mucca.

Tra le eccellenze orobiche spicca anche il cotechino di capra dell'azienda agricola Alberti. Seppur piccolo, questo banchetto ha un'ampia scelta di formaggi e yogurt (di capra e mucca) ma anche di carne nostrana e biologica di razza piemontese, capretti e salumi. «Tra le novità su cui puntiamo quest'anno c'è il nostro ragù proposto in tre varianti: di bovino, di capra e di bufala – spiega **Alex Alberti** –. La carne proviene dai nostri allevamenti mentre ci affidiamo all'esperienza di una cuoca per la preparazione del sugo che viene pastorizzato seguendo le linee guida dell'Asl per una corretta e duratura conservazione degli alimenti».

... ALLE SPECIALITÀ REGIONALI

Al mercato del sabato si possono trovare i giusti ingredienti per preparare una cena ispirata non solo alla gastronomia locale ma anche a quella regionale. La rosticceria di qualità Nico alimentari di Ponteranica, per esempio, propone prodotti che travalicano i confini orobici. Tra le specialità spicca la Carnia, un formaggio stravecchio dalla pasta semidura tipico degli alpeggi al confine tra Austria e Slovenia. Ha un sapore molto intenso, con note di erbe di montagna, talvolta gradevolmente aromatico. È ottimo accostato a miele di castagno, mostarda piccante di frutta e pane di segale, magari sorseggiando un bicchiere di vino rosso. C'è poi il Piave Dop, formaggio che nella cucina povera ma sana della montagna bellunese era l'espressione di una tradizione fatta di sapore e genuinità. Interessante il suo abbinamento con una birra bianca bavarese come la Weiss. **Nicola Carrara** ci suggerisce anche varie specialità valtellinesi come i funghi, i ravioli e gli gnocchi di grano saraceno. E poi il bitto, quello "ribelle", Presidio Slow Food prodotto a cavallo tra la provincia di Sondrio, Bergamo e Lecco. Per chi ama sapori più mediterranei c'è il Silani, formaggio tipico delle regioni del sud (Basilicata, Calabria, Molise e Puglia) che prende il nome dall'altopiano della Sila, mentre chi resta legato alle tipicità locali può assaggiare la formaggella di Zambra, direttamente dagli alpeggi della Valle Seriana.



Passeggiando tra gli stand del mercato è difficile non venire contagiati dal

buonumore di **Alberto Biava**. Mentre le clienti osservano indecise i rigogliosi ortaggi in esposizione, chiedendosi quale sia il più appropriato per preparare un buon pranzetto, l'ambulante le incalza proponendo qualche assaggio e intercala canticchiando orecchiabili motivetti. Per una spesa che guarda anche alla salute, al mercato si possono trovare spinaci, cavolo verde, barbabietole, cavolini di Bruxelles, patate, peperoni, coste, carote, fagiolini, zucca, cavolfiore, cipolla, porri, melanzane e, con l'arrivo della primavera, zucchine e pomodori. Chi ha fretta può invece optare per confezioni di insalate già pulite o per cipolline, cavolini o spinaci sottovuoto.

Negli ultimi tempi va molto di moda anche lo zenzero. Digestiva e antiossidante, questa radice è sempre più richiesta dai bergamaschi per aromatizzare tisane e biscotti oppure per dare un tocco di brio ai piatti più ordinari rendendoli unici e

originali. «Fare la spesa al mercato significa prediligere alimenti stagionali – spiega **Manuel Garaguso** di Eurofrutta –. Non vanno mai acquistati prodotti fuori stagione perché il prezzo aumenta troppo. In inverno è meglio scegliere arance e mele tra la frutta e carciofi, verze e broccoli come verdura. Con l'arrivo della primavera tornano le zucchine».

IL PIATTO FORTE



I ragazzi della Polleria Dell'Orto

Più che per la carne fresca, chi si reca al mercato cerca cibo a metà tra lo street food e il piatto unico già pronto. Dalla **Rosticceria Giovanetti** alla **Polleria Dell'Orto**, si può scegliere tra una vasta gamma di carne arrostita che va dai wurstel al galletto, dagli spiedini di maiale al pollo allo spiedo, il tutto accompagnato da patatine fritte o gustose crocchette.



Danilo Bettoni

Dal pesce affumicato a quello fritto, anche il banchetto “Da Monte Isola con sapore” è una tappa obbligata per tutti gli amanti delle specialità ittiche. Vasta è pure l'offerta di molluschi freschi come polipi, totani, moscardini. E se avete qualche dubbio su come prepararli, niente paura. **Danilo Bettoni** conosce moltissime ricette e trascorre la mattinata dispensando consigli su come accompagnare le sue bontà di lago. D'altronde lui è chiamato il “Re del Bertagnì”, baccalà impanato e fritto in pastella: «In passato questo piatto era l'unico a base di pesce di mare che le famiglie si potevano permettere – dice Danilo –. Ora si trova quasi solo nei mercati anche se alcuni ristoranti lo stanno riponendo come piatto tipico».

DULCIS IN FUNDO

Anche i pasticceri sbizzarriscono la loro fantasia con specialità che variano a seconda della stagione. Il banchetto della **Premiata panetteria Aurelio Belussi** per esempio è un tripudio di leccornie. Per Carnevale, accanto alle classiche brioche, hanno fatto capolino frittelle, zeppole, chiacchiere e croccante mentre a Pasqua non potevano mancare le colombe artigianali con canditi all'arancia. Tra le bontà salate è invece la focaccia a farla da padrone in tutte le sue varianti. Idem per le pizze. Dalle pagnotte alle baguette, anche il pane più tradizionale al mercato non manca mai. Attenzione però alle condizioni meteorologiche che possono rendere le michette in esposizione troppo gommosse se c'è umidità e stoppose quando il clima è secco.



Il presidente Fiva Ascom

Dolci: «Si può trovare di tutto, al giusto rapporto qualità-prezzo»



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/spesa-al-mercato-a-caccia-di-bonta-tra-le-bancarelle-dello-stadio/>

«Nei mercati si punta sui prodotti di largo consumo per soddisfare un'ampia fetta di clientela. Ma non manca qualche chicca». È questa l'opinione del presidente della Fiva Ascom di Bergamo, **Mauro Dolci**, che al mercato del sabato allo stadio gestisce un banchetto di alimentari. Le stramberie culinarie non sono il target più appropriato per i cittadini a caccia di occasioni. Meglio andare sul sicuro con sapori tipici locali e prodotti artigianali. «Gli operatori dello stadio sono riusciti a mettere in campo un valido rapporto qualità prezzo – conferma Dolci – qui si può trovare di tutto».

Bergamo è terra di formaggi, quali sono i più gettonati al mercato?

«Si va da una vasta gamma di prodotti tipici delle Valli Seriana o Brembana come il Taleggio e il Branzi, fino all'Emmental svizzero o al pecorino sardo. Anche il Gorgonzola è presente nelle sue tre varianti: dolce, piccante e con il mascarpone».

Negli ultimi anni si è registrato anche un aumento dei consumi di formaggio di capra...

«Sì, anche se si tratta di una produzione legata alla stagionalità. In inverno è più difficile trovare questi formaggi perché le capre non hanno latte. A partire dalla primavera si intensificherà l'offerta di caprini soprattutto della Valle Brembana».

Sul mercato c'è ancora chi vende un burro artigianale?



ormai è rarissimo. Diciamo che gli ambulanti vendono un burro praticamente a
nde agricole orobiche».

Quali sono le chicche che si possono trovare al mercato?

«Di solito gli operatori agricoli propongono prodotti di ampio consumo. La scelta di portare sul mercato articoli di nicchia come per esempio il Bagoss che supera i 40 euro al chilo si può rivelare rischiosa. In generale gli ambulanti optano per cibi in grado di accontentare un numero più ampio di clienti. Anche con i salumi si spazia dai prodotti italiani a quelli esteri, ma alla fine il classico prosciutto di Parma va sempre per la maggiore».

Via libera ai classici quindi?

«A volte facciamo esperimenti con alcuni prodotti più particolari per capire se hanno appeal sulla clientela e se vale la pena riproporli ancora, una volta finita la fornitura. Per esempio abbiamo provato a tenere la lingua o la coppa di testa ma attirano solo una cerchia ristretta. Di contro mi è arrivato un Sardegna di capra che sta riscuotendo successo».