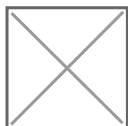


Val Brembana, cuochi e produttori alleati per valorizzare le eccellenze

A Camerata Cornello la seconda edizione del Convivium che ha coinvolto trenta aziende. Ai fornelli Ezio Gritti, Andrea Tiziani e l'associazione cuochi per un menù con le specialità locali



per la galleria fotografica si ringrazia [Baldovino Midali](#)

Andrew Regazzoni, chef brembano in forza al ristorante Il Forno di Brembilla e componente dell'Associazione cuochi bergamaschi, ha un obiettivo che porta avanti con cuore e determinazione: mettere in contatto i produttori della Valle con i cuochi e i ristoratori locali perché diventino i primi promotori delle bontà del territorio, contribuendo a tenere vive le aziende e l'economia in zone dove è spesso difficile persino resistere.

Lo ha fatto creando lo scorso anno un nuovo raviolo, il [Capel de Monega](#) con ricetta registrata alla Camera di Commercio, che racchiude i prodotti brembani e con il Convivium Eccellenze Valle Brembana, una cena nella quale chef e produttori si ritrovano alla stessa tavola.

La seconda edizione si è tenuta ieri al ristorante La Baracca di Camerata Cornello ed ha messo ai fornelli niente meno che **Ezio Gritti**, che dopo l'esperienza a Bali ha aperto sul Sentierone ed è tornato a vivere in Val Brembana, e **Andrea Tiziani**, 23enne portacolori del team junior della Nazionale Italiana cuochi che dopo aver superato le semifinali di Praga ad ottobre parteciperà alla Finale Mondiale del Global Chefs Challenge, in programma nel luglio prossimo a Kuala Lumpur in Malesia.



A loro è stato chiesto di esaltare nel piatto i prodotti locali. E la scelta era davvero ampia. Il Convivium ha infatti raccolto l'adesione di una trentina di aziende, dall'Alta Valle in giù, che messe tutte insieme (qui il valore dell'iniziativa) hanno composto un paniere davvero ricco di sapori (e di storie imprenditoriali fatte di coraggio, ricerca e innovazione).

D'accordo i formaggi – dei quali la Valle è regina, dalle Dop ai Presidi Slow Food passando per i caprini -, il miele, le confetture, i salumi, espressioni tipiche dell'agricoltura montana, ma ci sono anche il latte d'asina, la carne grass-fed, ovvero di capi nutriti a erba e fieno, di bovini di razza Highland, le mele, la frutta e la verdura biologiche, la frutta disidratata, i prodotti da forno con farine selezionate, le salse a base di erbe, lo zafferano, il tartufo, le birre e l'idromele.



Una dispensa che ha ispirato a Gritti dei Cappelletti alla farina di castagne farciti con mele della Valle e formaggio Roccolo, serviti con pistilli a secco di zafferano e consommé di carne chiarificato. In abbinamento “Il Serpente con la cresta”, shiraz di della Tenuta Casa Virginia di Villa d'Almé.

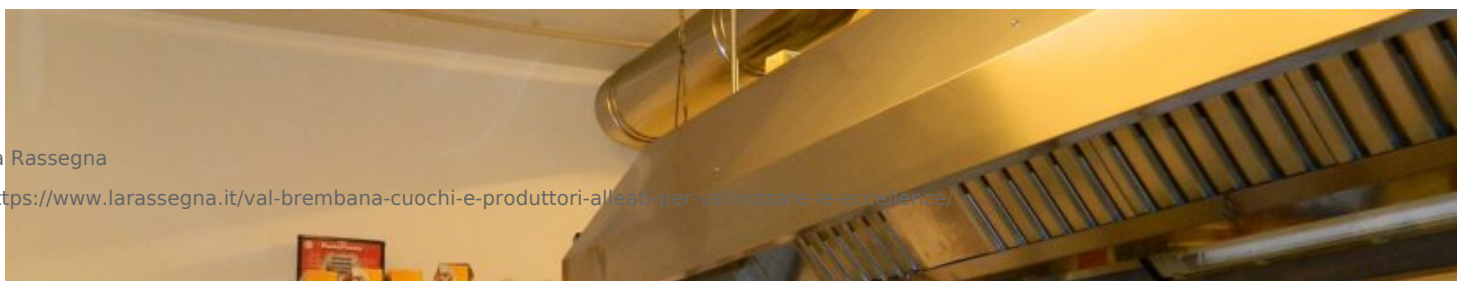


Tiziani si è invece occupato del secondo, Terrina di grass-fed laccata all'idromele con crosta spadellata, agro di rapa bianca e quenelle di patata, servito con "I due lauri", Valcalepio di Medolago Albani.

La squadra dell'Associazione cuochi bergamaschi, con **Regazzoni, Fabio Oberti, Alex Salvi, Ludovico Pozzi, Romeo Gervasoni, Fabio Sanga** e **Gabriele Magri**, ha invece curato il buffet di benvenuto "Finger food Berghem" affiancato alla vetrina dei prodotti e ai vini della Cantina Sociale Bergamasca e il dolce, "Cornetto rosso al lampone e uva spina con ricotta di capra, mele candite, spuma di yogurt naturale e crema inglese con latte d'asina". Territoriale anche il servizio in sala e in cucina, con i bravi allievi dell'Istituto alberghiero di San Pellegrino coordinati dai professori **Arcangelo Falsone** e **Luca Becherini**.



La serata, condotta con professionalità da Tatiana Galbusera di Radio 2.0, ha visto la partecipazione del presidente dell'Associazione cuochi bergamaschi **Roberto Benussi**, che sottolineando l'importanza di un stretto legame tra la cucina e il territorio ha auspicato eventi simili anche in altre zone della provincia, **Oscar Fusini**, direttore dell'Ascom, che ha evidenziato come il fare squadra possa creare un sistema sostenibile e attrattivo per l'economia di montagna e **Ivar Foglieni**, prefetto di Lombardia dell'Accademia della gastronomia italiana storica. Alle aziende sono stati consegnati riconoscimenti di partecipazione da parte di **Giovanni Fattori** ed **Ernestina Molinari** della Comunità montana della Val Brembana. Targhe e pergamene anche per gli ospiti e i padroni di casa del ristorante La Baracca che per i cuochi bergamaschi ha un significato particolare perché ha visto all'opera Fiorenzo Baroni, fondatore dell'Associazione.



Convivium eccellenze Valle Brembana 2017

LE AZIENDE

- Azienda agricola Della Fara – San Giovanni Bianco
- Agricola Tre Faggi – Val Brembilla
- Azienda agricola Salvini Juri – Mezzoldo
- Azienda agricola La fata delle Api – Piazza Brembana
- Agriturismo Casa Martina – Zogno
- Agriturismo Prati Parini – Zogno
- Agriturismo Casa Eden – San Giovanni Bianco
- Azienda agricola Mondo Asino – Olmo al Brembo
- Bonzi Fabio – San Giovanni Bianco
- CasaArrigoni – Peghera Val Taleggio
- CaseariaArnoldi – Peghera Val Taleggio
- Birrificio Via Priula – San Pellegrino Terme
- Soluna Italia – Averara
- Associazione Cerealicoltori Brembani – Roncobello
- Cooperativa sociale Ca' Al del Mans – Serina
- Associazione frutticultori e agricoltori brembani – Moio De' Calvi
- Panificio Corticelli – Peghera Val Taleggio
- Panificio Baldovino Midali – Branzi
- Azienda Agricola Grass-fed Hans Quarteroni – Piazzolo
- Casera Monaci – Almenno San Salvatore
- Azienda agricola La Paloma Blanca – San Giovanni Bianco
- Azienda agricola Ca' Morone – Val Brembilla
- Fonte Bracca – Bracca
- Cooperativa Agricola Sant' Antonio – Vedeseta
- Azienda agricola Ilario Rota – Val Brembilla
- Azienda agricola La Manterga – Vedeseta
- Azienda Agricola Settimocielo – Camerata Cornello
- Associazione Tartufai Bergamaschi – Spirano
- Azienda Agricola La Sella – San Giovanni Bianco Zafferano