

A cena con i formaggi del caseificio Arrigoni Battista

I pluripremiati formaggi del caseificio Arrigoni Battista saranno i protagonisti dell'evento "A cena con Arrigoni Battista", un tour di serate di degustazione nella città di Bergamo a partire da giovedì 18 ottobre 2018 promosse con il patrocinio di ASCOM Bergamo e dell'associazione "Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio".

Quattro ristoranti e quattro selezionati chef interpreteranno i prodotti del caseificio di Pagazzano, dai più tradizionali – Gorgonzola Dolce DOP, Gorgonzola Piccante DOP, Taleggio DOP, Quartirolo DOP – all'esclusiva linea degli "Unici" – Lucifero, Rossini e Torregio – e proporranno ai loro ospiti un menù che comprenderà una selezione dei formaggi dell'azienda e un piatto creato per l'occasione con uno dei formaggi proposti. In accompagnamento verranno proposte al pubblico le migliori etichette vitivinicole del territorio bergamasco che fanno parte dell'Associazione "Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio".

Le cene si svolgeranno il giovedì e il venerdì con il seguente calendario:

18 e 19 ottobre Tony's Cucina Bar Bottega – Chef: Tony Cosenza
Via XX Settembre, 115 – Bergamo – tel.: 035.220348

25 e 26 ottobre Sarmassa di Vicolo Bancalegno – Chef:
Cristiano Baldi
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo – tel.: 035.219257

8 e 9 novembre La Marianna – Chef: Salvatore De Angelis
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo – tel.: 035 237027

15 e 16 novembre Il Pianone – Chef: Michael Lavia
Via al Pianone, 21 – Bergamo – tel.: 035 216016

Ascom Confcommercio Bergamo riconosce con il suo patrocinio il valore dell'iniziativa promossa dall'azienda Arrigoni Battista, che anche in quest'occasione lavora per promuovere la tradizione casearia e i sapori bergamaschi in Italia e nel mondo. La qualità e l'eccellenza dei formaggi Arrigoni è riconosciuta infatti non solo in Italia ma anche all'estero, dove esporta in ben 36 Paesi internazionali: ne sono testimonianza i numerosi premi e riconoscimenti che hanno ricevuto nel corso degli ultimi anni e che continuano a ricevere.

Il Gorgonzola Dolce DOP di Arrigoni, fiore all'occhiello della produzione aziendale, ha ricevuto moltissimi premi: 2017 – Targa Eccellenza di Infiniti Blu (I) e Gold Medal agli International Cheese Awards di Nantwich (UK); 2016 – Medaglia Super Gold per il terzo anno consecutivo e terzo classificato tra i Top 16 al mondo al World Cheese Awards di San Sebastian (ES); 2015 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Medaglia Gold agli International Cheese Awards di Nantwich; 2014 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Londra (UK); 2013 – Medaglia Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Riconoscimento della rivista Culture Magazine (USA) come uno dei 101 Best Cheeses of Years

Da oltre 100 anni Arrigoni si contraddistingue per la produzione di numerosi formaggi lombardi come Gorgonzola, Taleggio, Crescenza e Quartirolo Lombardo di elevata qualità, come confermano i riconoscimenti ricevuti. L'azienda è una delle più prestigiose del settore lattiero caseario, grazie all'integrazione e al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla terra al formaggio confezionato e distribuito. Impegno e professionalità che vengono riconosciuti a livello internazionale.

Agricoltura e diritto al cibo, un fine settimana ricco di iniziative e incontri

Torna la manifestazione “Agricoltura e diritto al cibo” nata lo scorso anno in occasione del vertice internazionale del G7 dell’Agricoltura svoltosi a Bergamo e che intende divenire un appuntamento fisso per esperti e per tutta la cittadinanza: da venerdì 19 ottobre, per quattro giorni la città sarà animata da una serie di incontri e iniziative dedicate ai temi di un’agricoltura e di un cibo più sano e di qualità, rispettoso della salute delle persone e dell’ambiente.

Appuntamenti con le scuole, incontri, convegni, laboratori, la Biocamminata, il Mercato dei Mercati-Biodomenica, sono solo alcune delle attività che saranno in programma per differenti età e interessi, con diversi livelli di approfondimento e con il coinvolgimento di tutte le più importanti realtà che operano per questi temi, in coordinamento con il Tavolo dell’Agricoltura del Comune di Bergamo.

Oltre all’appuntamento con la seconda edizione de “Il Mercato dei Mercati”, che vedrà l’intero Sentierone ospitare sabato e domenica più di **100 piccoli produttori a filiera corta** impegnati a promuovere un cibo e una spesa più sostenibile, numerose sono le conferenze e i laboratori di approfondimento.

Dal venerdì al lunedì, alla presenza di esperti e ospiti di rilievo, verranno trattati temi quali l’etichettatura, la sicurezza e lo spreco alimentare, l’indice della fame e il rapporto con le migrazioni, le coltivazioni biologiche.

*“I temi dell’agricoltura sostenibile, della valorizzazione della filiera agroalimentare locale, della relazione tra produzione agricola e tutela del paesaggio sono esattamente quelli di cui ci siamo occupati in questi anni, grazie anche alla spinta di Expo 2015 e all’esperienza del G7 di un anno fa. – spiega il Sindaco **Giorgio Gori** – Le esperienze si sono intrecciate: il lavoro del tavolo permanente sull’agricoltura, insediato in Comune, il moltiplicarsi dei mercati dei produttori e il crescere delle forme di consumo alimentare consapevole, l’avventura della Valle della Biodiversità, la nascita del Biodistretto, la collaborazione con l’Università e con la Camera di Commercio, i progetti sulle mense scolastiche, il contributo costante di BergamoScienza e di istituzioni importanti come il Cesvi. Tutte queste energie si sono coordinate in occasione del G7 dell’agricoltura dando vita alla Settimana dell’Agricoltura, un evento a cui la manifestazione 2018 dà continuità, segno dell’affermazione dell’agricoltura sostenibile come leva di sviluppo economico, di qualificazione dei costumi alimentari e di valorizzazione del nostro territorio.”*

Per quanto riguarda i laboratori, nel weekend verranno proposte degustazioni guidate di vini e di prodotti biologici e a chilometro zero, miele biologico, presidio Slow Food della razza piemontese, alla scoperta dell’origine del cibo attraverso le piante, mentre domenica alle 9 si terrà la conferenza “Dall’oliva all’olio” direttamente presso l’azienda agricola “Il Castelletto” di Scanzorosciate.

Inoltre, durante il mercato dei mercati ci sarà un desk dedicato alla vendita di libri per approfondire gli argomenti legati al tema di Agricoltura e Diritto al Cibo.

Tra gli appuntamenti più interessanti, in ordine cronologico, si distinguono la conferenza su “Come si legge un’etichetta alimentare e come riconoscere i marchi di qualità volontari, Dop e Igp” organizzato dal Camera di Commercio di Bergamo in collaborazione Unioncamere Lombardia e Coldiretti Bergamo; la

migrazione forzata e fame relativo all'Indice Globale della Fame 2018 del CESVI in collaborazione con l'Associazione BergamoScienza e l'Istituto Scolastico Vittorio Emanuele II di Bergamo; la conferenza-spettacolo Diritto al cibo e sicurezza alimentare: è davvero tutto a posto? organizzata dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota insieme all'Associazione Amici dell'Orto Botanico – Valle della Biodiversità; Aiga- Associazione Giovani Avvocati Sezione di Bergamo; Bio o non Bio? Inserito nel programma del Festival BergamoScienza e organizzato dall'Università degli Studi di Milano, Disaa e Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura; la conferenza Il senso della natura in Mario Rigoni Stern a cura del Biodistretto di Bergamo; Uno sguardo sul futuro della sostenibilità vitivinicola dalla genetica all'analisi sensoriale dei Vignaioli Bergamaschi, Consorzio Tutela Valcalepio e Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio; World Cafè -Parliamo di cibo che nutre la città dei poveri con chi aiuta, osserva e ha già fatto molto: relatore principale **Bruno Serato imprenditore e mecenate**, in tour in Italia per presentare il suo libro "the power of pasta" che racconta la sua attività filantropica a contrasto della povertà, che svolge mediante la sua fondazione Caterina's Club, organizzato dall'Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota; A cena con Bruno Serato un momento conviviale e di solidarietà al Patronato San Vincenzo organizzato dal Rotary Club Bergamo Città Alta in collaborazione con l'Amministrazione comunale, East Lombardy e il Patronato San Vincenzo. Tutti gli appuntamenti e le informazioni sul sito web <http://agriculturabg.it>.

Imperdibili le attività di animazione per tutti: famiglie, bambini, appassionati del buon cibo e delle tradizioni. Dopo il successo dello scorso anno, in occasione della Biodomenica, torna la Biocamminata dal titolo: "Elogio della lentezza" da Astino al Sentierone organizzata dal Biodistretto sociale di Bergamo con assaggi ed eventi prima, durante e all'arrivo, e con la degustazione di un menù della Biodiversità in

coincidenza con il Mercato dei Mercati.

Per tutta la domenica pomeriggio al Quadriportico si terranno gli spettacoli “Folklore per la vita” con esibizioni e danze di gruppi folcloristici per grandi e piccini, con possibilità di fare una donazione a favore dello Spazio Autismo.

Gli oltre 30 eventi di “Agricoltura e Diritto al Cibo” rappresentano un importante progetto di cooperazione tra realtà del territorio, che ha come ambizione la costruzione di una vera e propria “Food Policy bergamasca”: Comune di Bergamo, Camera di Commercio di Bergamo, Biodistretto dell’Agricoltura Sociale di Bergamo, Slow Food Bergamo, Mercato&Cittadinanza e Cittadinanza Sostenibile, Coldiretti Bergamo, Parco dei Colli, Confagricoltura Bergamo, Cesvi, Aspan, Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota, Amici dell’Orto, Aretè, Istituto Agrario Mario Rigoni Stern, insieme per dimostrare che i nostri consumi possono cambiare l’agricoltura, l’ambiente, la qualità delle nostre vite e della nostra società.

Tutto su www.agricoltura.bg.it

[Agricoltura e cibo – il programma](#)

23 Paesi in sfida per il concorso enologico Emozioni dal mondo

250 etichette di vini provenienti da 23 Paesi, con una Commissione giudicatrice formata da 85 tra enologi, blogger e giornalisti di 31 Paesi. Sono i numeri della 14esima edizione

del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme”, promosso a Spirano dal 18 al 21 ottobre e presentato questa mattina a Palazzo Pirelli.

Alla presentazione sono intervenuti Giovanni Malanchini, Consigliere Segretario del Consiglio regionale della Lombardia; Emanuele Medolago Albani, Presidente del Consorzio di Tutela Valcalepio; Sergio Cantoni, direttore del Consorzio di Tutela Valcalepio; Enrico Rota, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio. Presente anche l'Assessore al Turismo di Regione Lombardia Lara Magoni.

La manifestazione è organizzata da Vignaioli Bergamaschi, Consorzio Tutela Valcalepio e Strada del Vino Valcalepio e dei sapori bergamaschi, con il patrocinio di OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) e Regione Lombardia. Nella nostra provincia arriveranno centinaia di campioni di vino taglio bordolese, con vitigni merlot e cabernet, provenienti da tutto il mondo.

“Emozioni dal Mondo è da 14 anni un momento fondamentale per il Valcalepio e per Bergamo e la Lombardia più in generale – ha commentato il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Emanuele Medolago Albani -. Siamo da sempre fieri che un concorso che ha avuto una crescita simile e che riscontra sempre l'approvazione di enti internazionali come l'OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) sia nato e cresciuto a casa nostra, da un'idea così legata al nostro Valcalepio DOC e sia poi diventato così internazionale”..

“Abbiamo etichette di eccellenze che meritano di essere valorizzate maggiormente – ha detto Malanchini – questo va fatto, e Regione Lombardia lo sta facendo, con un'azione di marketing che coinvolga tutte le bellezze del territorio con un tragitto dei gusti che ha il suo esplodere nell'emozione di un calice di vino che rappresenta una terra, la sua cultura e tradizione”.

Oltre ai vini della Valcalepio e delle altre Regioni d'Italia,

tra le etichette spiccano anche quelle provenienti da Israele, Canada, Turchia, Cina, Russia, Giappone e persino dal Perù.

E il numero delle nazioni rappresentate dai giudici chiamati a Bergamo a degustare i campioni in concorso non lascia spazio a dubbi di alcun genere.

31 le nazioni del mondo rappresentate dagli 80 degustatori: Croazia, Germania, Malta, Slovenia, Francia, Libano, Romania, Colombia, Israele, Moldavia, Canada, Georgia, Slovacchia, Spagna, Polonia, Ungheria, Turchia, Bulgaria, Cina, Russia, Sud Corea, Repubblica Ceca, Regno Unito, Argentina, Sud Africa, Giappone, Serbia, Perù, Grecia, Lettonia e Italia. Un parterre di giudici selezionati tra tecnici, produttori e giornalisti del comparto enologico che si riunirà venerdì 19 ottobre 2018 in una nuova location.

Sì, perché altra caratteristica di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” è quella di cambiare ogni anno la location che ospita le degustazioni, un modo per raccontare non solo i vini ma anche il territorio che ospita il concorso.

“Abbiamo sempre ritenuto il concorso un importantissimo volano turistico, un modo efficace e innovativo di raccontare al mondo cosa siano Bergamo e la Lombardia e cosa il nostro prezioso territorio abbia da offrire” ha spiegato Enrico Rota, presidente dell’associazione Strade del Vino e dei Sapori della Valcalepio.

Per la sua 14° edizione “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” sarà ospitato negli spazi del PalaSpirà di Spirano mentre la parte aperta al pubblico della kermesse coinvolgerà il centro di Bergamo.

Come da tradizione, dopo il pomeriggio di giovedì, da dedicare ad una visita guidata del centro della città Alta di Bergamo e la giornata di venerdì che vede il suo momento più importante nella degustazione a porte chiuse delle commissioni

di degustazione che selezioneranno i vini vincitori; nelle giornate di sabato e domenica “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” apre al pubblico.

“Per il 2018 abbiamo voluto un programma ricco e interessante, che potesse coinvolgere il maggior numero di persone possibile.” Ha dichiarato il direttore di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” l’enologo Sergio Cantoni -. “Da sempre cerchiamo un coinvolgimento attivo anche da parte della popolazione del nostro territorio. Alcuni forse saranno scettici ma nel corso dell’anno riceviamo costantemente candidature da tutto il mondo per poter partecipare al Concorso e, a volte, vedere il poco coinvolgimento dei nostri concittadini ci stupisce davvero. Ecco perché il sabato e la domenica saranno un momento di vera animazione e intrattenimento nel corso del quale si alterneranno contenuti tecnico-scientifici, artistici, culturali e di puro svago.”.

Sabato 20 ottobre 2018 alle ore 9.30 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo è stato organizzato il convegno tecnico scientifico sul tema “Uno Sguardo sul Futuro della Sostenibilità Vitivinicola: Dalla Genetica all’Analisi Sensoriale” aperto al pubblico in forma gratuita. Al termine del convegno saranno ufficialmente annunciati i vini vincitori del 14° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”.

Sabato pomeriggio dalle 14 alle 19 e domenica dalle 11 alle 19, invece, aprirà al pubblico il banco d’assaggio dei vini vincitori di “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”. Un’occasione unica per degustare i vini selezionati dalle giurie internazionali.

Ad ospitare il banco d’assaggio saranno le incantevoli sale di Palazzo Terzi in Bergamo Alta. Un ricco programma di intrattenimento è stato pensato per coinvolgere il più possibile il pubblico.

Sabato pomeriggio, presso gli spazi di Palazzo Terzi, aprirà al pubblico un ufficio postale temporaneo nel quale sarà possibile acquistare l'annullo speciale creato per il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme".

Sempre durante il pomeriggio di sabato 20 ottobre 2018 negli spazi di Palazzo Terzi sarà possibile ammirare una selezione di Abiti Arte ispirati al mondo del Vino e di Bergamo realizzati appositamente dalle allieve dell'Associazione Scuola SILV.

Per quanto riguarda domenica 21 ottobre 2018, invece, ad accogliere gli ospiti ci saranno figuranti del Ducato di Piazza Pontida in maschera e costumi d'epoca curati appositamente da Franz Cancelli.

Nella giornata di domenica, inoltre, sono state organizzate, grazie alla collaborazione con l'associazione per Palazzo Terzi Onlus tre visite guidate che permetteranno al pubblico, previo pagamento di una quota di 8€ a persona, di scoprire le bellezze del Palazzo, una vera chicca da non perdere. Le visite si svolgeranno alle 14, 16 e 18. Per partecipare è sufficiente presentarsi all'ingresso qualche minuto prima dell'orario di inizio.

L'accesso al banco d'assaggio avverrà, come ormai tradizione, previo versamento di una quota che sarà raccolta dalle volontarie dell'associazione NEPIOS alla quale sarà totalmente devoluto il ricavato del banco d'assaggio.

Lo Stracchino della Latteria Sociale di Branzi è Formaggio dell'anno

Si chiude nel segno del successo la quarta edizione di "Italian Cheese Awards", il premio dedicato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano. A far la parte del leone il Piemonte ma tra gli "special awards" c'è anche un riconoscimento bergamasco: lo Stracchino all'Antica dell'orobica Latteria Sociale di Branzi è stato premiato come 'Formaggio dell'anno' con la seguente motivazione: *"La latteria Branzi, in Val Brembana, produce da sempre formaggi tipici delle Alpi Orobiche, Francesco Maroni, direttore della latteria, ripropone un formaggio d'altri tempi, lo stracchino all'antica, dichiarato formaggio dell'anno 2018. Il formaggio lega il suo nome ai caci prodotti con latte di mucche "stracche" (in dialetto bergamasco "stanche per la transumanza" lo Stacchino all'Antica, formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio, che affonda le sue radici nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna. I mandriani lo ottenevano con latte di mucca intero appena munto, e oggi, questa specialità casearia, è diventata presidio Slow Food.*

La manifestazione, tenutasi il 13 ottobre scorso, è stata seguita da un pubblico di oltre 700 persone e ha visto sfilare sul palcoscenico del Centro Congressi di "FICO – Eataly World Bologna" 31 eccellenze della produzione casearia tricolore realizzate con latte 100% italiano.

La rassegna organizzata dal 2012 da "Guru del Gusto" – società impegnata nella promozione del settore lattiero-caseario attraverso iniziative, incontri e appuntamenti tematici nazionali ("Made in Malga", "Formaggio In Villa", "Luxury Cheese") – con la collaborazione del consulente per la promozione e valorizzazione dell'universo cheese Alberto Marcomini (primo italiano a ricevere negli anni '90 il prestigioso titolo francese di "Maître Fromager", passato da selezionatore, affinatore e talent-scout di grandi formaggi, oggi anche giornalista TV) ha decretato 1 vincitore per ognuna delle 10 categorie in cui si è articolato: "Freschissimo", "Fresco", "Pasta molle", "Pasta filata", "Pasta filata stagionata", "Semistagionato"; "Stagionato", "Stagionato oltre i 24 mesi", "Erborinato" e "Aromatizzato".

A salire sul podio più alto con 2 "Awards" è la regione Piemonte che, aggiudicandosi i premi per la categoria "Stagionato" ed "Erborinato" si merita l'oro. Le statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio si sono poi distribuite equamente lungo gran parte dello Stivale, arrivando in Campania, Lazio, Alto Adige, Puglia, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna e Veneto.

Guru del Gusto ha inoltre attribuito 6 Premi speciali per il "Premio al miglior derivato del latte" (Ricotta di latte vaccino dell'Az. Agr. Sante Rugo del Friuli Venezia Giulia), "Premio al miglior formaggio di montagna" conferito a "Toma Bettelmatt" stagionato da Luigi Guffanti 1876 (Piemonte), "Formaggio dell'anno" allo Stracchino all'Antica della Latteria di Branzi (Lombardia), "Premio alla carriera" a Antonio Madaio di Casa Madaio (Campania)

Premio “Donne del latte” (Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero di Torino – Piemonte) e “Cheese Bar dell’anno” per il veronese I Caprini – Botega & Cusina di San Giovanni Lupatoto (Veneto). Riconoscimento particolare, ma senza attribuzione di statuetta, anche al “Miglior formaggio per la Birra” dato a Castelmagno stagionato d’alpeggio dell’Azienda La Meiro (Piemonte) .

“Chiudiamo questa quarta edizione con grandi aspettative per i prossimi anni. L’Award si è confermato un appuntamento di valore per tutto il comparto caseario italiano che ha aderito con entusiasmo – spiega Luca Olivan, responsabile della direzione artistica, gestione eventi e rapporti con gli sponsor di Guru del Gusto – contribuendo a conferire all’iniziativa ulteriore credibilità anche a livello internazionale”. Credibilità tangibile a partire dalla serietà delle modalità di selezione dei prodotti. “Il percorso che ha portato ai vincitori finali si è articolato in 3 momenti: da Gennaio a Marzo un primo screening è stato effettuato dallo staff di Guru del Gusto, ad Aprile nel corso della kermesse “Formaggio in Villa” una giuria tecnica con il contributo del voto del pubblico ha proceduto ad una seconda selezione con la nomination dei “best 3” per ogni categoria e il 13 ottobre una terza commissione di specialisti, dopo una fase di assaggio seguito dall’espressione del voto segreta, ha definito i numeri 1”.

La chiusura di Italian Cheese Awards 2018 è stata siglata da una degustazione collettiva ad alto tasso di latte, caglio e sale aperta al pubblico. *“Tutti i 31 formaggi finalisti sono stati infatti offerti ai presenti che hanno così potuto assaggiare alcuni dei migliori prodotti della nostra tradizione casearia.*

Tradizione che – conclude Olivan – questo Premio si propone non solo di valorizzare, incentivando la curiosità alla conoscenza e guidando nell’approccio corretto all’assaggio, ma anche di tutelare”.

A Paratico una giornata dedicata al cioccolato

Domenica 14 ottobre Paratico ritorna, come ogni anno, la Sagra del cioccolato. L’appuntamento è a partire dalle 14.30 sulla piazza comunale saranno proposte degustazioni di prodotti di pasticceria al cacao realizzati da 7 maestri dell’arte dolce bresciani. La manifestazione è promossa da Naturalmente Paratico con il patrocinio del Comune di Paratico.

14^a
Sagra del Cioccolato
Presso la Piazza Comunale di **Paratico** dalle ore **14:30** troverete:
Degustazione prodotti di pasticceria al **cioccolato**
Preparati da **Maestri Pasticceri**:

Mauro Scaglia Pasticceria Masciale Roncadelle (BS)	Giovanni Cavalleri Pasticceria Roberto Erbusco (BS)	Albino Garzoni Pasticceria Garzoni BRESCIA	Fausto Ghidoni Pasticceria Ghidoni Travagliato (BS)
Nicola Gentilini Pasticceria Gentilini Castegnato (BS)	Alessandro Filippini Pasticceria Dolce Angolo Rezzato (BS)	Giuseppe Sanzeni Pasticceria Cremona BRESCIA	

... e tante bancarelle per la vendita di prodotti dolciari...

DOMENICA 14 OTTOBRE 2018

La vera pizza napoletana di Davide Civitiello

Il 22 e il 23 ottobre Ascom Formazione propone un corso di 14 ore sulla Pizza Napoletana con il maestro pizzaiolo Davide Civitiello – INFO: info@ascomformazione.it
www.ascomformazione.it

A Forme l'ideatore degli 'Oscar dei formaggi'

Prima la candidatura a «Città creativa dell'Unesco», la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile, poi quella al World Cheese Awards, il più grande concorso del mondo di settore. Il formaggio si conferma un driver di successo per Bergamo, una vetrina importante per l'economia, il turismo e la ristorazione. Formaggio come valore aggiunto, quindi, protagonista assoluto di «Forme», la manifestazione dedicata ai formaggi e alle Dop italiane che si è conclusa ieri, lunedì 1 ottobre, con le premiazioni del concorso caseario Onaf e il convegno «L'arte di affinare e nuove tendenze» insieme ad esperti affinatori come Hansi Baumgartner e Carlo Fiori.

Anche se per ora nulla è ufficiale – risorse comprese per organizzare un evento importante che dal 1988 si è mostrato

capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti – la presenza dell'ideatore degli "Oscar del formaggio" e John Farrand, al convegno fa ben sperare. L'esperto inglese ha incontrato l'ideatore del progetto "Forme" Francesco Maroni, insieme ad Alberto Gottardi, Ceo dell'agenzia PG&W che ha organizzato la manifestazione per conto dell'associazione «Promozione del territorio». Insieme hanno visitato i luoghi simbolici dell'edizione 2018, tra cui le sale di Palazzo Terzi in cui si sono svolte le degustazioni dei Cheese Lab, la storica Sala delle Capriate nel Palazzo della Ragione, che ha ospitato la mostra «Le Forme alle origini, l'eccellenza casearia italiana in 50 Dop» e la Loggia Porticata sede della mostra mercato «Piazza Mercato del Formaggio».

«La visita di John Farrand sembra suggellare definitivamente il ruolo centrale di Bergamo nel panorama internazionale dell'arte casearia e apre le porta a ipotesi affascinanti, se si pensa che gli ormai storici "World Cheese Award" in trent'anni non sono mai stati ospitati in Italia – ha sottolineato Gottardi -. La proposta si inserisce anche nel percorso della candidatura Unesco per dare maggiore visibilità a Bergamo: insieme a Farrand stiamo valutando gli aspetti organizzativi, logistici e le risorse richieste per portare in città un evento che dal 1988 si è mostrato capace di unire i protagonisti del settore, dai produttori ai commercianti, e che quest'anno in Norvegia ha visto la presenza di oltre 3 mila formaggi, di cui 600 italiani, provenienti da 35 paesi e sottoposti al giudizio di 250 giurati»

Tutto il bello e il buono del formaggio

Ambizioni future a parte, il presente parla chiaro e la risposta del pubblico ha superato le aspettative. A partire dall'inaugurazione di venerdì 28 settembre nel cuore di Città Alta, sotto i Portici di Palazzo della Ragione, un suggestivo allestimento ha coinvolto il pubblico alla scoperta delle specialità dell'arte casearia lombarda e dei formaggi

«Principi delle Orobie», con momenti di degustazione e valorizzazione dei prodotti. Successo anche per i Cheese Lab in collaborazione con Onaf, laboratori di degustazione in abbinamento ai vini del consorzio Valcalepio e a una selezione di birre in collaborazione con Birra Moretti. La Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione ha invece ospitato la mostra «Le Forme alle Origini-L'eccellenza casearia italiana in 50 Dop», in cui i gioielli della tradizione casearia italiana, per la prima volta tutti insieme, sono stati presentati al pubblico con l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche.

Tra beneficenza e formazione

Forme è stata anche l'occasione per dare spazio alla formazione e alla solidarietà: sabato sono stati infatti raccolti 10 mila euro a favore della Fondazione Armr (Aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare) alla serata di gala sul filo della musica d'autore e della beneficenza tanto di asta in cui sono stati battuti pezzi eccezionali. Ad Astino si sono invece tenuti corsi di formazione e orientamento professionale che hanno coinvolto un centinaio di studenti di cinque scuole medie inferiori e superiori della provincia. La kermesse ha incoronato anche i migliori formaggi italiani che hanno partecipato al concorso Onaf «Stupore ed emozione» riservato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiche. Primo premio al «Superbia» di Magi (categoria stagionati/affinati) e al «San Pietro in cera d'api» di Perenzin Latteria (cat. specialità lattiche). Premiato anche il «Formai de mut dell'Alta Val Brembana» della Latteria sociale Branzi per la categoria semi stagionati.





Restainbocca, il nuovo must al Mais Spinato ha la firma di Carlo Beltrami

Forse non tutti conoscono la dibattuta questione sulla primogenitura del 'Tiramisù', il celeberrimo dessert nato fra Veneto e Friuli e Venezia Giulia ed oggi eccellenza rinomata dell'Italian Style in ogni angolo del mondo. Molti apprezzano invece le specialità gandinesi a base di Mais Spinato, l'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del '600 con una filiera di decine di prodotti protagonisti in questi giorni del "Galà dello Spinato", in

programma a Gandino sino al 30 settembre 2018.

Riconosciuto “santuario” del Mais Spinato è il Caffè Centrale di Gandino, guidato da Emanuel Caleca, con i figli Roberto e Manuela e da un nutrito staff motivato e competente. Qui sono nati ‘la Spinata’, la birra Scarlatta, il frollino Centralino, il gelato Melgotto, le chiacchiere salate, gli Scarfogli e tante altre specialità, che hanno richiesta crescente e apprezzamenti unanimi, anche nel nuovo locale “easy” nel centro di Albino.

Ora al Caffè Centrale arriva una nuova creazione, frutto della creatività di un collaboratore del tutto eccezionale: Carlo Beltrami, celeberrimo protagonista e vincitore del talent “Bake off Italia” andato in onda lo scorso anno su Real Time TV.

“Ho messo spesso a disposizione di Carlo il nostro laboratorio – spiega Emanuel Caleca – dopo la sua partecipazione a Bake Off, dove fra l’altro aveva proposto la farina di Mais Spinato quale ingrediente di una ricetta. E’ cresciuta un’amicizia cordiale che ora vive un’ulteriore importante coincidenza: proprio nei giorni del Galà, domenica 30 settembre, Carlo Beltrami aprirà ufficialmente Bake Lab Italia, il laboratorio di alta pasticceria condotto insieme a Rosalind Pratt, altra concorrente bergamasca (di origini anglosassoni) di Bake Off Italia 5.

“Per festeggiare – aggiunge Emanuel Caleca – abbiamo creato un dessert che unisce l’essenza delle nostre specialità: c’è uno strato con granella di frollini Mais Spinato, un tocco di polenta dolce di Mais Spinato con miele tipico millefiori ed un “sigillo” con gelatina di birra Scarlatta. E’ un vero e proprio tuffo nel sapore, intenso e, siamo sicuri, indimenticabile”.

Naturale a questo punto la scelta del nome, che in un certo senso rimanda davvero all’incredibile storia del Tiramisù. “Il

nuovo dessert si chiamerà Restainbocca, perché questo è ciò che in tutta semplicità è avvenuto sin dai primi assaggi con i nostri clienti più affezionati. Uno sfizio da fine pasto che lascia intatto in ciascuno un retrogusto Spinato unico e inconfondibile". Provare per credere!

Nasce il Moscato di Scanzo cocktail contest

Lunedì 17 settembre l'Azienda Agricola Portico a Costa di Mezzate ha ospitato il 1° Moscato di Scanzo Cocktail Contest nazionale indetto dall'Ente di Promozione Turistica Terre del Vescovado in collaborazione con ABI Professional. Sette bartender si sono sfidati nella creazione di un cocktail aperitivo o sparkling con ingrediente principale il Moscato di Scanzo, la più piccola DoCG italiana. La Giuria, presidiata da Fiorenzo Colombo di ABI Professional, era composta dal tesoriere di ABI Professional Silvio Borghesan, da Francesco Gotti chef del Bobadilla di Dalmine e chef della Nazionale Italiana Cuochi (per l'abbinamento del cocktail alle eccellenze gastronomiche delle Terre del Vescovado), Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, e Emanuela Mattioli di ADV for You. Il concorso ha sancito la vittoria di Francesco Pittalà del Quaglino's di Londra con il 'Moscato Cooler'. Al secondo posto, Pierluigi Ricci dell'Hotel Pavillion di Courmayer con lo 'Scanzonato', terzo, Alberto Di Franco del Saffi Cafè di Senigallia con il "Mi.Scanzo"..

La cucina della serata, ispirata ai sapori del Vescovado, era affidata allo chef di casa Federico Coria, e a Ezio Gritti dell'omonimo ristorante di Bergamo, Stefania Cerveni del

ristorante Due Colombe al Borgo Antico in Franciacorta e
Fabrizio Ferrari di Unico Milano.

L'Alto Adige del vino in degustazione nel cuore di Milano

“I vini dell’Alto Adige in tour”: questo il nome del road show che si prepara a far tappa a Milano, lunedì 8 ottobre, presso W37 (Via Giacomo Watt 37). Il grande banco di assaggio sarà un’occasione unica per scoprire la ricca offerta enologica di un territorio affascinante, incastonato nell’estremo nord dell’Italia, che su soli 5.400 ettari vitati ospita venti diversi vitigni. Tutto questo, senza spostarsi dalla propria città.

A rendere unica l’esperienza di degustazione contribuirà anche l’allestimento di design, con strutture a forma di albero ricavate dal legno, materia naturalmente connessa alle tradizioni dell’Alto Adige.

Attraverso il percorso di degustazione proposto dal road show sarà possibile esplorare la grande varietà della produzione enologica del territorio attraverso cinquanta etichette, suddivise in sette isole tematiche. Dal Pinot Bianco con la sua vivace freschezza e le sue note fruttate si passerà ad una selezione di Metodo classico, Pinot Grigio, Sylvaner e Kerner. La terza zona sarà dedicata al mondo dei Sauvignon, inconfondibili grazie al timbro olfattivo che li caratterizza. Si proseguirà con uno dei vitigni simbolo di questa terra,

l'aromatico Gewürztraminer, del quale si potrà apprezzare il potenziale evolutivo a tratti ancora inesplorato. Spazio poi a un vitigno autoctono a bacca rossa, capace di dar vita a vini dal corpo leggero e piacevoli al palato, con identità ben precise a seconda dell'area di produzione: la Schiava. In questo quadro dalle tinte variegata non potrà mancare il Pinot Nero, un'altra perla del territorio, con il suo tocco raffinato ed elegante. Chiuderà il percorso la pienezza vellutata del Lagrein, il più storico vitigno autoctono dell'Alto Adige.

Il banco di assaggio, aperto al pubblico dalle 16.30 alle 20.30 previo acquisto di un ticket di ingresso (sia sul posto che in prevendita, a condizioni agevolate, su www.vinialtoadige.com), aprirà dalle 15.30 alle 16.30 per gli operatori di settore. Questi ultimi, così come gli iscritti alle principali associazioni di sommelierie, potranno entrare gratuitamente per tutta la durata dell'evento ottenendo il proprio biglietto a costo zero sul sito del consorzio.

L'evento è la prima tappa di un banco d'assaggio itinerante, che attraverserà l'Italia partendo da Roma (6 ottobre) per poi toccare Firenze (7 ottobre) e terminando proprio a Milano. Un'esperienza nuova per il Consorzio Vini Alto Adige, che nasce dal desiderio di trovare una formula originale per far conoscere ed apprezzare le proprie eccellenze lungo lo stivale.

“È la prima volta che pensiamo di organizzare un road show per portare in tournée i vini del nostro territorio. L'idea nasce con l'obiettivo di far vivere a wine lover e operatori l'atmosfera dell'Alto Adige, abbinando alla tradizionale degustazione un allestimento che ci rappresenta – racconta Maximilian Niedermayr, presidente del Consorzio – Chi passerà a trovarci avrà modo di conoscere da vicino le sfaccettature della produzione enologica altoatesina, percorrendo il nostro territorio senza spostarsi dalla propria città.”

Per ulteriori informazioni e registrarsi all'evento:
www.vinialtoadige.com

Photo credits Ivo Corra