

La Cheese Valley incontra l'Unesco

Le Città Creative dell'UNESCO incontrano la "Cheese Valley". Sarà questo uno dei piatti forti di "Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", la rassegna, alla terza edizione, che celebra le eccellenze casearie orobiche e italiane, in programma dal 28 settembre al 1° ottobre prossimo, in Città Alta a Bergamo. Territorio orobico che, con nove produzioni, vanta il maggior numero di Dop in tutto il continente. Sarà un programma ricchissimo, con degustazioni, laboratori e la mostra delle 50 Dop casearie italiane, per la prima volta insieme.

Altro momento clou, la tavola rotonda che si terrà a Palazzo della Ragione, venerdì 28 settembre, dalle 15,30 alle 17, dal titolo "I Principi delle Orobie – The Cheese Valley: un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali". Al centro i gioielli lattiero-caseari prodotti sulle Orobie bergamasche, valtellinesi e lecchesi: *Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop*, *Branzi Ftb*, *Storico Ribelle (presidio Slow food, ex Bitto Storico)*, *Agrì di Valtorta (presidio Slow food)*, *Strachitunt Dop*, *Stracchino all'antica delle Valli Orobie (presidio Slow food)*, *Formaggi di Capra orobica (presidio Slow food)*. Un'area di produzione che affonda le sue radici nella notte dei tempi, frutto di un'epopea di genti in continuo movimento tra alpeggi e cascine della pianura. Qui è la culla della cultura casearia lombarda e non solo, che per secoli insegnò metodi e tradizioni, e da cui discendono anche le grandi industrie della Bassa padana. Un'élite di formaggi che da sempre costituisce anche un motore eccezionale per un turismo "dolce", fuori dagli itinerari classici dell'escursionismo, nella loro integrazione e complementarietà con altre tipicità agroalimentari, ma anche con storia e natura.



“La tavola rotonda sarà l’occasione per qualificare il prodotto attraverso l’immagine costruita sulla sua origine storica e geografica – spiega il presidente dell’”Associazione San Matteo – Le Tre Signorie di Branzi” **Francesco Maroni**–e per sfruttare la complementarità, sulla base della matrice territoriale comune, tra produzioni (emblematica la polenta taragna preparata con formaggi, burro e la farina di mais antichi delle valli orobiche). E ancora l’occasione per moltiplicare le occasioni di consumo sul posto, di integrazione con il sistema turistico specifico del territorio, che si riassume nel desiderio di confrontarsi con altri soggetti nazionali e internazionali, con i quali condividere e migliorare il sistema sviluppatosi nei secoli nella valli orobiche”.

“Il marchio dei Formaggi principi delle Orobie – aggiunge il presidente dell’associazione **Alvaro Ravasio**– nasce per promuovere un’area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi che vogliamo condividere con altre realtà, con spirito di rispetto, partecipazione e responsabilità”.

A dare ulteriore lustro all’incontro, con il supporto dell’International Traditional Knowledge Institute, US Chapter – ITKI US – rappresentato da Giuseppe Biagini, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, sono state invitate a partecipare alcune delle nove Città Creative italiane dell’UNESCO la rete creata dall’Onu “per promuovere la cooperazione tra le città

che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile”.

[Programma Forme 2018](#)

La cucina di Ezio Gritti sfila con l'alta moda di Tiziana Fausti

La cucina incontra la moda. Ezio Gritti e Tiziana Fausti danno vita a una serata indimenticabile. Giovedì 20 settembre, appuntamento presso Tiziana Fausti Garden, adiacente alla terrazza del Ristorante Ezio Gritti, per un aperitivo “special edition” in compagnia di alcune delle mise più glamour e ricercate del noto atelier.

Ezio Gritti, chef patron dell'omonimo ristorante, è stato per molti anni protagonista della cucina dello storico Via Solata di Città Alta, con cui ha conseguito una Stella Michelin nel 2005. Volato a Bali per aprire nel paradiso indonesiano il Solata Restaurant, ha fatto poi ritorno alla sua terra d'origine. Oggi, nel suo ristorante, elegante e dal gusto urban-chic, prendono vita alcune delle migliori espressioni gastronomiche d'Italia.

Per l'occasione Tiziana Fausti terrà aperta alla città, fino alle ore 21, le boutique Uomo, Donna e Accessori con la possibilità di vedere le nuove collezioni Autunno Inverno e i corner. Al primo piano splenderanno le creazioni di *Prada, Miu Miu, Celine, Givenchy, Alaia, Valentino, Gucci, Dolce&Gabbana, Stella McCartney, Saint Laurent, Chloè, Balenciaga*. Al piano terra, protagonisti saranno gli accessori firmati, tra gli altri, da *Valentino e Bottega Veneta*, a cui si unisce il nuovo corner di homewear *Fornasetti*.

E l'esclusiva selezione di Tiziana Fausti sarà accompagnata dall'alta cucina di Ezio Gritti in un esclusivo format: lo chef stuzzicherà il palato dei presenti con finger food e delicate proposte mentre i barman di Contest Lounge Bar creeranno ottimi drink, curando nei particolari la loro presentazione ed esaltandone profumi e sapori. Ingredienti sapientemente miscelati daranno vita a creazioni nazionali e internazionali, servite in formule eleganti e coreografiche. Un incontro tra moda, mixology e cucina accompagnate, fino alle 23, dal sottofondo musicale di un noto DJ.

Aperitivo vegano al Relais San Lorenzo

Giovedì 27 settembre al Relais San Lorenzo in Città Alta aperitivo vegano d'autore con lo chef Antonio Cuomo. L'iniziativa è promossa da Ascom e Lav. Prenotazioni al numero 340 4995531

Calici di storia, si brinda alla festa del Moscato di Scanzo

Sono attese migliaia di persone alla Festa del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi, in programma da giovedì 6 a domenica 9 settembre a Scanzorosciate. La 13ª edizione, presentata nei giorni scorsi al Balzer, è ricca di novità, tutte finalizzate a valorizzare e esaltare il protagonista indiscusso della manifestazione: il pregiato Moscato di

Scanzo, famoso e rinomato passito a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (l'unica della bergamasca e la più piccola d'Italia), che si presenterà ai visitatori attraverso un suggestivo percorso nel borgo storico di Rosciate, in quattro giorni ricchi di sapori, arte, cultura, folclore, laboratori, musica e illustri personaggi. I produttori associati alla Strada del Moscato di Scanzo proporranno in degustazione il proprio passito, oltre ad altri vini, miele, olio, formaggi, gelato e prodotti da forno, tutti provenienti dalle colline scanzesi. Carattere distintivo della manifestazione sarà come ogni anno l'abbinamento del Moscato di Scanzo, eccellenza del territorio, ad altre importanti eccellenze provenienti dal mondo della gastronomia, dell'arte, dello sport e dello spettacolo. Info, tel. 035 6591425
info@stradamoscatodiscanzo.it – *Orari:* mar-sab 9.00-13.00; 14.00-18.00 (chiuso giovedì pomeriggio).

IL PROGRAMMA

Venerdì 31 agosto

Ore 11.00 – Conferenza stampa di presentazione della Festa presso il Balzer, via Portici

Sentierone, 41 – Bergamo.

Giovedì 6 settembre

- 19.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 19.00 (Area scuole)

Dimostrazione e possibilità di prova scherma con Scherma Bergamo

- 20.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film "Terra Madre"

di Ermanno Olmi e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscás a cura

di Davide Bassanelli

- 21.30 Brindisi in piazza con alcuni giocatori della Foppapedretti e dell'Atalanta

Ospiti musicali:

- 20.00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – FREE FALL (Pop-Rock)
- 20.30 (Piazza Alberico) – FBA Folk Music; a seguire: DAYDREAM Tributo U2
- 21.00 (Area scuole) Equilibra – Performance luminosa di Gustavo Ollitta (a cura di LIVE WAY) – Matteo Franchini SOLO (Cantautorato, Folk)
- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – OTU (Cinematic hip hop, Breakbeat, Post rap)

Corsi e laboratori

- 19.00 (via Calvi) – Workshop artistico “FOODSCAPES-POSTCARD. Infinite combinazioni salutari per saluti con cui stupire”, a cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Rita Ceresoli, educatrice museale e formatrice. Luogo: postazione Polizia
Locale in via Calvi. Accesso libero e gratuito. Info: Cell. 349.5386370
mail:
saq.educativa@gmail.com

Venerdì 7 settembre

- 19.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 19.00 (Area scuole)
Dimostrazione e possibilità di prova schermo con Scherma Bergamo
- 20.00 (Oratorio Sala Don Galizzi) proiezione film “Terra Madre” di Ermanno Olmi e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura di Davide

Bassanelli

Ospiti musicali:

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – REBORN (HeroinRock)
- 20.30 (Area scuole) – Falle Girare (Cabaret/ Giocoleria)
- 21.30 (Piazza Alberico) – “Non si esce vivi dagli anni 80” di OMAR FANTINI e i

Poveri Di Sodio

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – RICH APES (Funk, Psych Rock)

Corsi e laboratori:

- 20.00 e ore 21.00 (Oratorio) – “3×3: i formaggi orobici incontrano il Moscato di

Scanzo DOCG” a cura di ONAF.

Costo 25 € a persona, durata 1 ora.

Prenotazioni: bergamo@onaf.it (pagamento in loco) oppure sul sito cantine.wine

(pagamento online)

- 20.45 (Area scuole): Workshop di sperimentazione fotografica “SCRIVERE AL

BUIO. Come usare la luce per scrivere e disegnare. Tu porta l’idea, la torcia te la

diamo noi”, a cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Marco Bergamini, fotografo e

videomaker.

Luogo: parco delle scuole medie di Scanzorosciate.

Accesso libero e gratuito.

Info: Cell. 349.5386370 mail: saq.educativa@gmail.com

Sabato 8 settembre

- 15.00 Apertura casette e Aree Ristoro, Fattoria e Area bimbi 15.00 (Area scuole) I

GIOCHI DI IERI PER OGGI E DOMANI con l'Associazione Culturale Dindoca

- 15.30 (Piazza Mons. Radici a Scanzo) Sfilata del Palio del Moscato
- 16.00 (Borgo storico di Rosciate) Palio del Moscato
- 16.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film “Rupi del vino”

di Ermanno Olmi, miniature in legno di antichi luoghi e mestieri create da Graziano

Vanotti e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscans a cura di Davide

Bassanelli

- 16.45 (Piazza Alberico) Sfida di pigiatura dell'uva tra Sindaci
- 18.00 (Teatro di Rosciate) Show-cooking di ANDREA MAINARDI con “Mistery Box

TDV”

- 19.00 Apertura area ristoro “Oratorio” e spazio gioco bimbi presso la Terrazza di via

degli Orti

Ospiti musicali:

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – I VAGABONDI DEL DHARMA (Alt Rock) a

seguire GRUPPO DJ

- 21.00 (Area Scuole) – Matteo Franchini DUO (Country, Blues)

- 21.30 (Piazza Alebrico) – 2 MONDI tributo Lucio Battisti & Vent
Symphony

Orchestra

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – THE HONOLULU (Funky poliziesco all'italiana)

Corsi e laboratori:

- 16.00-18.00 (Terrazza via degli Orti) – Laboratorio creativo con materiale di

recupero (per bimbi dai 18 ai 36 mesi accompagnati da un adulto) a cura dello Staff

Educativo dell'Asilo Nido di Scanzorosciate "Il giardino dei bimbi"

- 16.30 -18.30 (Area scuole) : Workshop di danza e segno "DISEGNARE UNA DANZA. Come creare in/un movimento anche se non ti credi esperto", a cura di

Sotto Alt(r)a Quota, conduce Beatrice Pozzi, danzatrice e performer.

Accesso libero e gratuito.

Info: Cell. 349.5386370 mail: saq.educativa@gmail.com

Domenica 9 settembre

- 8.30 Camminate guidate lungo gli itinerari della Strada del Moscato (costo 10 €,

ritrovo ore 8; info e iscrizioni: iscrizioni@stradamoscatodiscanzo.it)

- 9.30 (Piazza Alberico) Partenza MOSCATO DI SCANZO TRAIL (gara competitiva)

- 10.00 (Parcheggio via degli Orti) MOSCATO DI SCANZO FAMILY WALK (non competitiva)

(iscrizioni dalle ore 9.00, costo: adulti 5 € incl. t-shirt – bambini gratis – no

passeggi)

- 12.00 Apertura Area Ristoro Km0
- 14.00 Apertura casette degustazioni, Aree Ristoro

(Piazza Alberico) Premiazioni Moscato di Scanzo Trail

(Area scuole) I GIOCHI DI IERI PER OGGI E DOMANI con l'Ass.Culturale Dindoca

- 15.00 (Teatro Oratorio) "Dò grime, du vèci...e ü bòcia" Compagnia Il Sottoscala di

Rosciate

(cortile di via Epis) Rievocazione antichi mestieri e canti bergamaschi con i Costòm

de Par

- 16.00 (Oratorio – Sala Don Galizzi) proiezione film "Rupi del vino" di Ermanno Olmi, miniature in legno di antichi luoghi e mestieri create da Graziano

Vanotti e installazioni artistiche (area Oratorio) Gioco del Moscáns a cura di Davide

Bassanelli

- 16.30 (Piazza Alberico) A scuola di cucina con FRANCESCO GOTTI. Pastificio

open air per la realizzazione di un raviolo dedicato alle Terre del Vescovado.

Per partecipare: iscrizioni@stradamoscatodiscanzo.it

- 17.00 (Piazza Alberico) – La grande famiglia della Commedia dell'arte con Mario

Rota

- 18.00 (Piazza degli Orti) – Dimostrazioni sportive degli atleti della Special Bergamo

Sport

- 19.00 Apertura Area Ristoro principale e spazio gioco bimbi presso l'area verde di

via degli Orti

- 22.00 – Premiazioni: concorso addobbi case, concorso vetrine, Moscat-shirt

Ospiti musicali:

- 18.00 (Area Scuole) – “Le quattro stagioni del conservatorio”, studenti del

Conservatorio di Bergamo

- 20:00 (Via degli Orti) Gruppo spalla – BLUEBERRIES (Acoustic Pop-Rock, cantautorato italiano)

- 20.30 (Area Scuole) – Massimiliano Milesi DUO (Jazz)

- 21.00 (Piazza Alberico) – NAILS tributo alle donne della musica italiana

- 22.00 (Via degli Orti) Invinoveritas – STEFANO MACCHIA ELECTRIC BLUES (Blues)

Corsi e laboratori:

- 16.00-18.00 (Terrazza via degli Orti) – Laboratorio creativo con materiale di

recupero (per bimbi dai 18 ai 36 mesi accompagnati da un adulto) a cura dello Staff

Educativo dell'Asilo Nido di Scanzorosciate "Il giardino dei bimbi"

- 16.30 (Area scuole): Workshop di pittura all'henné sul corpo "UN FILO F(r)A

CULTURE. Come provare a realizzare tatuaggi mehndi temporanei con l'henné", a

cura di Sotto Alt(r)a Quota, conduce Zzingara's henna, mehndiartist.

Accesso libero e gratuito.

Info: cell. 3495386370 mail: saq.educativa@gmail.com

- 20.00, 21.00 e 22.00 (Oratorio) – "3x3: i formaggi orobici incontrano il Moscato di

Scanzo DOCG" a cura di ONAF.

Costo 25 € a persona, durata 1 ora.

bergamo@onaf.it (pagamento in loco) oppure sul sito cantine.wine (pagamento

online)

Ad Ardesio un tour divino

Un viaggio nella penisola del bere bene, tra le montagne. Sabato 4 e domenica 5 agosto Ardesio ospita la rassegna enogastronomica *Ardesio DiVino*, un tour attraverso i sapori del Belpaese per conoscere produttori italiani e stranieri. Le corti del centro storico accolgono vignaioli, artigiani e artisti. La mostra mercato è organizzata dalla Pro

Loco Ardesio con il sostegno dell'amministrazione comunale e la collaborazione di Paolo Tegoni – Gourmet Events & Consulting. Per informazioni, www.ardesiodivino.it.

A Castelli Calepio brindisi con Calici di stelle

Castelli Calepio partecipa al circuito Le Strade del Vino e ripropone Calici di Stelle, la manifestazione promossa in tutta Italia dal Movimento turismo del Vino e dalle Città del Vino, Domenica 5 agosto il vigneto dell'antica Osteria Cantina Bellini ospita la nona edizione della manifestazione. Dalle 19 alle 24 in un'atmosfera ottocentesca si potranno degustare i migliori vini locali e cibi ambasciatori della territorialità bergamasca con l'intrattenimento musicale Libiamo ne' lieti calici. Il costo di ingresso è di 15 euro e comprende calice, tasca portacalice e assaggi. Per raggiungere il luogo della manifestazione si consiglia l'uscita autostradale Ponte Oglio A4 Milano-Venezia e di svoltare a destra per 700 metri circa in direzione di Palazzolo sull'Oglio verso i parcheggi segnalati lungo la strada provinciale. Biglietto € 15,00 con calice e tasca porta calice. INFO: tel. 3337612555 – segreteria@comune.castellicalepio.bg.it – www.comune.castellicapelio.bg.it.

Il programma dettagliato, e in continuo aggiornamento, degli eventi Calici di Stelle nelle piazze delle Città del Vino e nelle cantine del Movimento Turismo del Vino è consultabile sui siti www.cittadelvino.it e www.movimentoturismovino.it

Calici di Stelle nasce dall'idea di trasformare il periodo più poetico delle notti d'estate in un'occasione di promozione dell'enoturismo italiano. Per questo le Città del Vino, che

riunisce oltre 430 Comuni, e il Movimento Turismo del Vino, hanno unito le loro forze per regalare in tutta Italia con eventi diversi regione per regione una serie di iniziative dal 2 al 12 agosto. Nelle piazze e nelle cantine dalla Val d'Aosta alla Sicilia gli eno-appassionati sono protagonisti del brindisi più atteso dell'estate. Il cuore ideale della manifestazione è nell'incontro tra vino e cultura, declinata in eventi, design e arte.

Città del Vino, associazione dei comuni vitivinicoli italiani, nasce per aiutare i Comuni (con il diretto coinvolgimento di Ci.Vin srl, società di servizi) a sviluppare intorno al vino, ai prodotti locali ed enogastronomici, quelle attività e progetti che permettono una migliore qualità della vita, uno sviluppo sostenibile, più opportunità di lavoro. Un esempio concreto è l'impegno per lo sviluppo del turismo del vino, che coniuga qualità dei paesaggi e ambienti ben conservati, qualità del vino e dei prodotti tipici, qualità dell'offerta diffusa nel territorio a opera delle cantine e degli operatori del settore. Il turismo rurale nelle Città del Vino è in crescita costante. Con oltre 2,5 miliardi di euro di giro d'affari e 14 milioni di accessi enoturistici, secondo il XIV Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia, a cura di Università di Salerno e Città del Vino, l'enoturismo si pone al centro delle politiche di crescita locale.

L'Associazione Movimento Turismo del Vino è invece un ente non profit e annovera circa 1000 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell'accoglienza enoturistica. Obiettivo dell'associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell'ambiente e

dell'agricoltura di qualità.

Da Lipari arriva Ypsilon dell'imprenditore orobico

Massimo Lentsch, imprenditore bergamasco titolare della CoMark, azienda specializzata in marketing internazionale da quattro anni patron della Bergamo Basket, ha costruito a Lipari, nelle Eolie, la Tenuta di Castellaro. L'azienda agricola è situata in un'oasi naturalistica e rappresenta un connubio di tradizione e modernità, arte e architettura, storia e tecnologia avveniristica, nel pieno rispetto della natura. Da questa terra vulcanica è nato l'ultimo nuovo blend che prende il nome dalla forma geografica dell'arcipelago: Ypsilon. Come i sette vini già conosciuti in tutto il mondo, anche questo è dedicato alla terra che ha accolto Tenuta di Castellaro.

Si tratta di un vino rosso che bilancia le componenti delle tre bacche rosse più caratteristiche della Sicilia e di Lipari, ovvero il Nerello Mascalese, il Nero d'Avola ed il Corinto Nero, varietà indigena delle Eolie, di cui Tenuta di Castellaro è tra i maggiori produttori d'Italia, dopo la selezione massale condotta alla nascita dell'azienda.

La proprietà di Tenuta di Castellaro si estende per 30 ettari, 20 dei quali vitati ad alberello, pura espressione di rispetto della tradizione, di estetica, di eccellenza e di longevità: la vigna Cosentino, che si trova a Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, dove viene prodotto l'Etna Doc l'Ottava Isola, è costituita in gran parte da vigne centenarie pre-fillossera. Nuovi progetti sono in fase di realizzazione: la nuova proprietà acquistata a Randazzo, dove verrà prodotto anche un Etna bianco Doc, e la trasformazione delle cave di

caolino in parco geominerario, sono solo alcuni esempi del prossimo futuro che appartengono alla Tenuta di Castellaro, che continuerà a crescere nel rispetto della soddisfazione degli ospiti che visitano la Cantina (quasi 3000 solo lo scorso anno) e di tutti gli estimatori dell'ottimo vino .□



All'orto botanico di Astino laboratori e prodotti bio con Mi ristoro nell'orto

Fino al 16 settembre nei weekend la Valle della Biodiversità
sezione di Astino dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo

ospita *Mi ristoro nell'orto*, un calendario di laboratori e appuntamenti culturali, artistici, nutrizionali e di animazione organizzati dalla cooperativa Il Sole e la terra in collaborazione con varie associazioni. Nel punto ristoro al chiosco si possono consumare cibi e bevande biologiche. Sabato 28 luglio alle 17 è in programma un Laboratorio di acquerello per adulti con Irene Guerrieri; domenica 29 alle 16 'Coltivare le erbe officinali. I produttori di artemisia' con Azienda Agricola Nervi Stefano e 'Conosciamo i vini biologici bergamaschi' con Mauro Villa di Azienda vinicola Cà Verde; alle 17 laboratorio di cucito per bambini 'Osserva, immagina, infila, cuci, ricama' con Cristina Gamberoni di Nei miei panni. L'appuntamento è dalle ore 16 fino alle ore 20 tutti i sabati e le domeniche. Ingresso libero ai laboratori, consumazioni a pagamento. Per conoscere il programma, facebook [ilsoleelaterra](#).

Tutti pazzi per il barbecue



Fuoco alle griglie. L'estate è alle porte e si preannuncia rovente. È infatti scoppiata la moda del barbecue all'americana. A trionfare sulle tavole saranno soprattutto brisket (punta di petto di manzo), pulled pork (spalla di maiale sfilacciata), ribs (costine di maiale) e chicken (pollo). Si tratta di specialità made in Usa che negli ultimi tempi hanno solleticato i palati dei carnivori orobici più incalliti. Il termine "barbecue" deriva dallo spagnolo "barbacoa", parola che i conquistadores appresero nel Nuovo mondo nel Cinquecento. Ancora oggi in America latina rappresenta un atto di comunione alimentare. Da Oriente a Occidente, cuocere sui tizzoni ardenti è un vero e proprio rito. Un trend che anche in Bergamasca sta prendendo piede,

con qualche variante più nostrana.

Sulla griglia domina ovviamente la carne, anche se gli stili vegan e salutisti degli ultimi anni stanno aprendo nuovi orizzonti anche alle verdure, al pane per le bruschette, ai formaggi e al pesce. Ma se pensate che sia sufficiente una griglia, un po' di carbonella e qualche spiedino per dar vita a un party perfetto, siete fuori strada. Il barbecue è una cosa seria. Non si parla di una semplice grigliata ma di cotture lunghe a bassa temperatura per esaltare le caratteristiche della carne, di sonde professionali, di grossi tagli che cuociono per svariate ore e con risultati eccellenti. A dirlo è il grill master-pitmaster Massimo Pitasi di BBQ events che il 16 maggio ha tenuto un corso all'Accademia del gusto di Osio Sopra per svelare tutti i trucchi per un perfetto party rovente all'aperto: *“Se volete sapere quanto tempo ci vuole per preparare un bel pranzetto, allora fareste meglio a dimenticarvi l'orologio – spiega. – Esiste un'enorme differenza tra barbecue e grigliata. Il primo viene identificato come cottura a basse temperature per un tempo prolungato. Il secondo invece è totalmente l'opposto: cottura ad alte temperature in un tempo brevissimo che è volgarmente la classica grigliata che noi italiani siamo abituati a utilizzare. Con il barbecue, insomma, dovete armarvi di molta pazienza. Si va dalle 2 alle 12 ore su carbonella. Le ribs, per esempio, cominciano ad essere pronte a circa 70 gradi, ma per capire quando toglierle dal foil, bisogna sondare la carne con un termometro”*.



La tecnica di cottura, l'aroma del combustibile utilizzato e ovviamente la convivialità dell'attesa e della preparazione sono gli ingredienti che rendono speciale un barbecue party. Sul grill si può preparare davvero di tutto, dall'antipasto al dolce: fagioli stufati al bacon, risotto, verdure grigliate come asparagi, patate, carciofi e persino la pizza. Basta avere un po' di inventiva e stare attenti ad alcune piccole regole. *“Una melanzana sul grill potrebbe assumere le sembianze di una poltiglia informe dalla crosta bruciata – avverte Pitasi – E allora perché non trasformarla in uno sfizioso finger food? Basta frullarla con un filo d'olio, qualche foglia di mentuccia, caprino e un pomodorino scottato. Con l'aiuto di un sac à poche mettete la crema in piccoli bicchieri e l'antipasto è pronto”.*

Per stupire i vostri ospiti con un barbecue party di tendenza, Pitasi consiglia di proseguire il menu con gamberi al bacon, una pizza Regina dall'impasto leggero e fragrante, risotto al limone, un must intramontabile come le ribs e bavetta scottata. Ma sul barbecue c'è spazio anche per il dolce. Il grill master suggerisce uno sformato al cioccolato dal cuore caldo e cremoso e fragole grigliate con gelato alla vaniglia. La frutta va passata al barbecue per circa un minuto, giusto il tempo di scaldarla. Attenzione anche alla scelta delle salse, da accostare con criterio a ogni piatto per esaltarne al meglio il sapore. Il bagnet verde alla piemontese, in genere usato per condire la lingua o i tommini freschi, è

ottimo per manzo e agnello. Per chi ama i gusti più speziati e decisi c'è la salsa Worcester. Per il pesce invece è meglio l'aioli che potete preparare con 250 grammi di maionese e quattro spicchi d'aglio. Infine, per un condimento particolare che esalti il gusto della carne di maiale alla griglia, possiamo realizzare la salsa di birra alle mele. *“Tuttavia, le ribs sono già glassate con salsa barbecue quindi è inutile aggiungere troppi condimenti”*, avverte Pitasi. Ottima tecnica per insaporire la carne è il Dry Rub, una pratica americana che letteralmente significa “massaggio a secco” ed è un modo di insaporire la carne prima della cottura con un misto di sale, spezie e talvolta zucchero. *“Il manuale definitivo per i principianti della carbonella e per i serial griller professionisti è “La bibbia Weber del barbecue” – conclude il grill master di BBQ events – Il libro contiene tutto quello che serve sapere sull'arte di rosolare, grigliare, brasare, cuocere, arrostitire. Le 160 ricette riguardano diversi tipi di carne e pesce, ma anche di verdura e frutta; mentre le 130 tecniche di preparazione permettono di imparare le diverse modalità di taglio e cottura”*. Insomma, tanti segreti per un risultato perfetto, anche per chi è alle prime armi.

Serata di storia e cucina al castello di Solza

Sabato 28 luglio il Castello di Solza ospita una serata enogastronomica. Nella cornice del maniero luogo natale del condottiero bergamasco Bartolomeo Colleoni, Promoisola insieme alla Pro loco del paese propongono una cena dedicata alle prelibatezze a km zero con intrattenimento musicale. È richiesta la conferma di partecipazione fino ad esaurimento

posti entro martedì 24 luglio Per prenotare contattare i
seguenti referenti: Biblioteca 035 4948138 – Presidente Pro
Loco Solza 349 3647246