Il mondo celebre le eccellenze lombarde

Dal cioccolato ai formaggi, dal buon cibo al latte sino alle biciclette, alle barche e agli articoli sportivi. Cresce in maniera esponenziale l'export di prodotti legati al turismo dalla Lombardia nel mondo: 1,8 miliardi di euro nel primo trimestre 2019, +5,8% rispetto allo stesso periodo del 2018, su un export italiano che vale oltre 10
miliardi di euro, con una crescita del 5,5%.
I dati sono stati elaborati sulla base di una ricerca condotta dalla Camera di Commercio di Milano Monza Lodi e Promos Italia, certificano il successo della Lombardia nel mondo. Dal food al
vino, dalle biciclette alle barche, dagli articoli sportivi ai prodotti fotografici fino ai prodotti delle attività artistiche, di intrattenimento e divertimento, l'appeal della nostra regione è in forte crescita.
REGIONE ATTRATTIVA, 'MADE IN LOMBARDIA' È BRAND
"Regione Lombardia – commenta Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda – è sempre più attrattiva a livello internazionale. Dal cibo al vino, dai prodotti artigianali sino alla tecnologia e all'innovazione, il mondo certifica il giusto riconoscimento all'eccellenza delle nostre produzioni e alla creatività dei nostri maestri artigiani. L'appeal dei nostri territori e' in continua espansione e il'Made in Lombardia' sta diventando sempre di più un brand di successo e di garanzia di qualità'".

PROVINCIA DI MILANO IN POLE POSITION

La prima provincia e'Milano con 481 milioni, +7,4% rispetto allo stesso periodo del 2018. Poi, ecco Bergamo (269 milioni, +13%), Brescia e Mantova con 158 milioni, rispettivamente +7,9% e +3,2%, Cremona con 155 milioni, +13,2%. L'export di Varese vale 115 milioni (+1,5%),quello di Lodi 97 milioni (+11,8%) e quello di Lecco 81 milioni,con un +6,3% rispetto al 2018. Le altre provincie fanno registrare una flessione.

ESPORTAZIONI IN EUROPA PER OLTRE 1 MILIARDO

Si esporta in Europa (1,3 miliardi), America (202 milioni), Asia (145 milioni). Si tratta in particolare di 344 milioni di altri prodotti alimentari (zucchero, cioccolato, caramelle,confetture, tè, caffè, condimenti, sughi e spezie, pasti e piatti preparati), latte e formaggi con 309 milioni, vini con 280 milioni, biciclette e moto con 194 milioni, carni e prodotti da forno, ognuno con oltre 150 milioni, frutta e pesce con circa 50 milioni.

Bruno Bozzetto, amo gli spaghetti burro e grana

È capace di far riflettere con la sua matita su noi stessi e i nostri errori. Bruno Bozzetto ha girato il suo primo film, “Tapum! La storia delle armi”, proiettato al Festival di Cannes, quando aveva vent’anni. Due anni dopo, il regista bergamasco ha dato vita al suo personaggio più amato, “Il signor Rossi”, dedicandogli corti e lungometraggi che si aggiungono ai tre film più famosi, “West and Soda”, “Vip, mio fratello superuomo”, “Allegro non troppo”. Il cortometraggio “Mister Tao” ha vinto l’Orso d’Oro a Berlino per la sua categoria, mentre un altro, “Cavallette”, ha conquistatola nomination per il Premio Oscar nel 1991. Oltre al cinema, la tv, la satira delle vignette, la pubblicità, la divulgazione scientifica, le campagne di sensibilizzazione, i suoi lavori si trovano anche sui social. Amante della natura, lo si vede spesso, su Facebook, ripreso insieme a Beelen, la pecora, trovata quattro anni fa, con ancora il cordone ombelicale

attaccato. Bozzetto e la sua famiglia l’hanno allevata in salotto, dandole il latte con il biberon. Lei si è abituata, vive felice, comportandosi come i cani del regista.

Bruno da due anni è vegetariano. Beelen ha cambiato le sue abitudini alimentari?

Può aver contribuito. Ho cominciato a ragionare, senza essere ipocrita, sugli animali che adoro e considero nostri fratelli e danno solo bene. Non accetto gli allevamenti intensivi che considero una tortura, oltre che la causa di gravi danni all’ecologia per l’impiego enorme di terra, acqua e foraggio. E, anziché diminuire, il consumo di carne è aumentato del 3 per cento. L’altro giorno cercavo l’immagine di un pollo per disegnarlo, inserendo la parola su Google immagini, è apparso un pollo arrosto: ormai galline, agnelli, conigli non sono più esseri senzienti, ma oggetti al servizio della nostra pancia. Sono fatti nascere per essere uccisi.

C’è un piatto che non sopporta, in particolare?

Il polipo, tra gli esseri più intelligenti che viene sbattuto nel modo più brutale. La mia proposta è mostrare nei ristoranti, prima di ordinare un piatto, un filmato per far vedere cosa accade nei macelli.

Sui social c’è chi la segue e anche chi la critica…

Una volta mi hanno insultato perché ho pubblicato un post, scritto da ebrei sopravvissuti ai campi di concentramento, in cui loro stessi paragonavano la condizione dei lager a quella degli allevamenti intensivi. Ovviamente, il mio fine era sottolineare l’orrore di oggi e come, pur sapendo tutti, proprio come per lo sterminio operato dai nazisti, nessuno intervenga. So che lancio un sasso in uno stagno, ma cerco di suscitare interesse.

Qual è la sua opinione sui cacciatori?

Ovviamente non li amo ma almeno l’animale fino a un’ora prima ha vissuto bene, non chiuso in una gabbia grande come il suo corpo.

Vediamo allora cosa mangia, qual è il suo piatto preferito?

Gli spaghetti al burro. Trovare il burro buono non è così facile e neppure il grana padano. Se li hai a disposizione, il risultato è fantastico. Amo anche gli spaghetti al pomodoro e quelli aglio, olio e peperoncino. E sono bravo a cucinarli.

Che tipo di mangiatore è?

Pessimo, mangio poco. Ho letto che in un anno sono stati aperti 30mila nuovi ristoranti in Italia, un’assurdità, sapendo che spesso non c’è qualità e il cibo è inquinato.

Preferisce il vino o la birra?

Li apprezzo entrambi e da qualche tempo consumo il latte di soia.

A cosa non rinuncia?

Fatico a rinunciare ai formaggi. Non sono un fanatico e neppure vegano. In particolari situazioni, non rifiuto un piatto di spaghetti alle vongole, anche se cerco di evitarlo.

Mangia a casa o al ristorante?

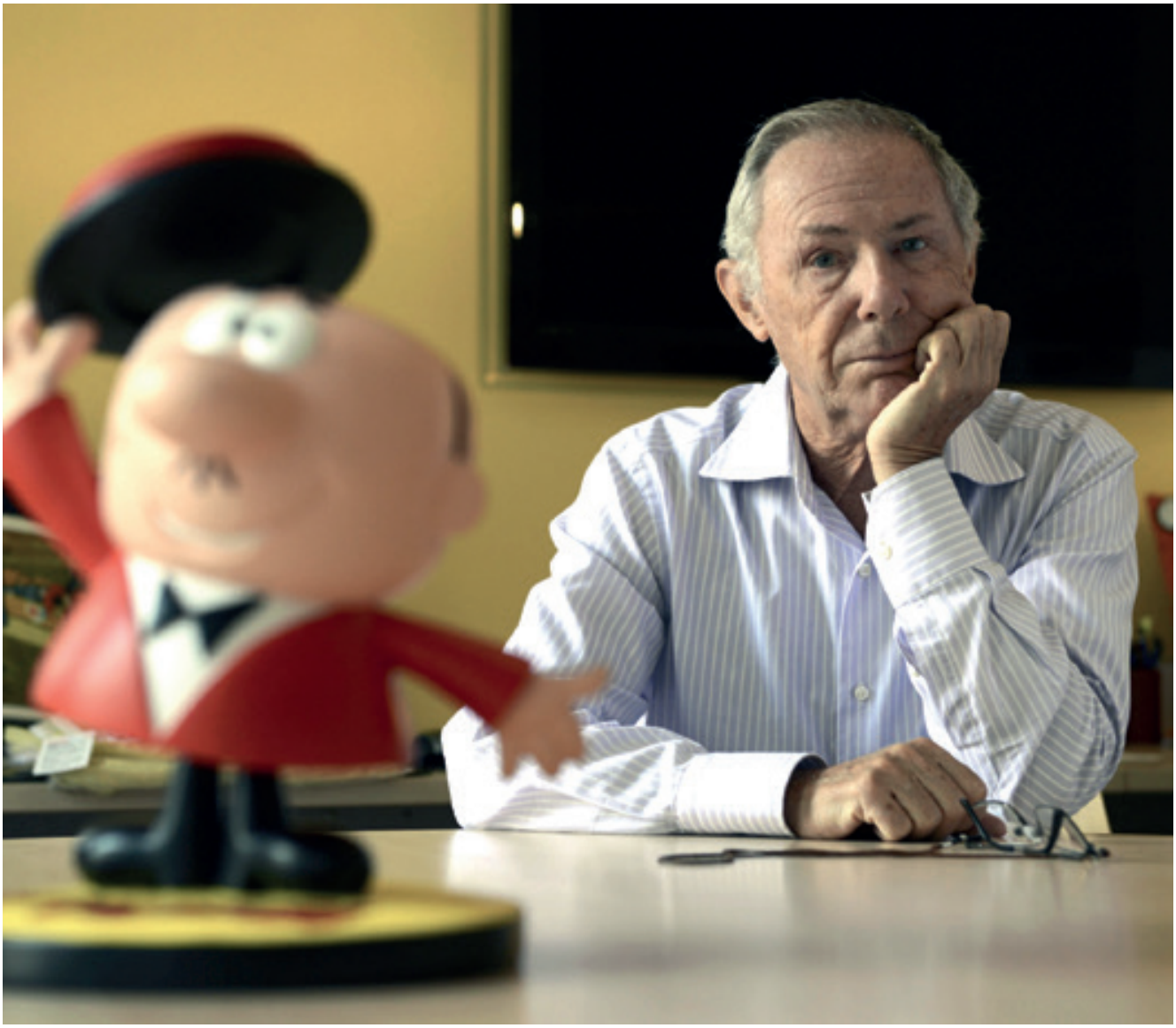
Il ristorante spesso è difficile per me. Se un commensale vicino inforca una fiorentina, dopo che ho disegnato una vignetta della stessa grondante agonia e morte, mi sento in grande imbarazzo e non riesco a restare indifferente”. E quando mi chiedono “Perché sei vegetariano?” mi viene istintivo rispondere che la domanda giusta sarebbe “Perché voi siete carnivori?

Se potesse scegliere con chi vorrebbe cenare?

Con i personaggi famosi non ti rilassi. Sceglierei un amico

simpatico, semplice, qualcuno con il quale sono in confidenza e posso parlare di tutto. E permettermi di stare zitto.

Bruno Bozzetto sintetizza così la sua arte: “La frase più bella che ricordo nella mia vita l’ha detta un bambino quando parlava di un disegno: “E’ un’idea con intorno una linea”. Il cartoonist bergamasco, classe 1938, ha effettuato i suoi primi esperimenti animati e non come socio del Cine Club Milano e a 20 anni realizza “Tapum! La storia delle armi”, il suo primo cortometraggio d’animazione. Nel 1960 nasce la Bruno Bozzetto Film, a cui partecipano Guido Manuli e Giovanni Mulazzani, e più avanti anche Giuseppe Laganà e Maurizio Nichetti. Da quel momento l’attività del regista si sdoppierà su due canali: pubblicità e film a soggetto. Bozzetto è celebre anche nel campo della divulgazione scientifica, grazie a circa 100 cortometraggi che ha realizzato in collaborazione con Piero Angela per “Quark”. Oggi lo Studio Bozzetto è gestito, a Milano, in via Cola Montano, dal figlio maggiore Andrea e dal socio Pietro Pinetti. Anche gli altri figli, Fabio, Anita e Irene, lavorano nel settore. Al regista è stato dedicato il film documentario “Bozzetto non troppo” di Marco Bonfanti.



Forme, aperte le iscrizioni ai World Cheese Awards

Sono aperte le iscrizioni per partecipare ai World Cheese Awards e gli organizzatori, Guild of Fine Food, invitano i produttori di formaggio di tutto il mondo a presentare i loro prodotti alla più grande competizione mondiale dedicata esclusivamente ai formaggi e non ad altri prodotti caseari. World Cheese Awards avrà luogo venerdì 18 ottobre 2019, per la prima volta in Italia, nell’ambito dell’evento FORME che si svolge nella città di Bergamo.

Dopo aver raggiunto un numero record di iscrizioni nel 2018, quest’anno si prevedono più di 3.500 iscrizioni, provenienti da oltre 40 Paesi dei sei continenti. La comunità casearia

internazionale si riunirà per giudicare tutti i formaggi in un solo giorno, raccogliendo produttori, rivenditori, compratori, consumatori e giornalisti gastronomici in un’autentica celebrazione internazionale di tutto il mondo del formaggio.

World Cheese Awards, piattaforma globale per promuovere l’eccellenza della produzione casearia, dai pluripremiati ai piccoli artigiani, assegnerà le medaglie di Bronzo, Argento, Oro e Super Gold con una giuria formata da 230 membri che indirizzerà i buyer internazionali verso i formaggi migliori del mondo. In seguito, una Super Giuria di fama internazionale eleggerà i formaggi migliori in diretta televisiva su WCA TV, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo 2019.

La quarta edizione di FORME ospiterà un evento senza precedenti dedicato al formaggio e a i suoi estimatori. Oltre 40,000 visitatori avranno l’opportunità di immergersi nel vivo di World Cheese Awards. Inoltre, potranno visitare gratuitamente un’esposizione museale dedicata ai precedenti Formaggi Campioni del Mondo, assistere all’esame della giuria dal vivo e partecipare a tour di degustazione che si terranno durante il fine settimana. L’evento FORME, ambientato nel cuore medioevale di Bergamo e nei padiglioni della Fiera di Bergamo, ospiterà, oltre a World Cheese Awards, Cheese Festival, un grande spettacolo di arte casearia aperto al pubblico e B2Cheese, l’inedita fiera internazionale dedicata ai professionisti del settore lattiero-caseario, offrendo alla comunità casearia lo scenario ideale per interagire, degustare e giudicare, ma anche stringere accordi e concludere affari.

John Farrand, amministratore delegato di Guild of Fine Food, l’organizzazione che gestisce World Cheese Awards, ha commentato: “Siamo davvero entusiasti di venire in Italia per la prima volta, e di collaborare con FORME per realizzare il più grande evento all’interno del calendario delle manifestazioni casearie internazionali di quest’anno. World Cheese Awards cresce in dimensioni e pubblico anno dopo anno, ma non abbiamo mai perso di vista il suo vero significato: la

celebrazione del lavoro dei piccoli produttori di formaggio artigianali. Ecco perché per questa edizione ci auguriamo un numero maggiore di iscrizioni, provenienti da più Paesi. La regione Lombardia ha i numeri e la qualità per eccellere nella produzione casearia e non riesco a immaginare un'ambientazione migliore in cui il mondo caseario possa riunirsi ancora una volta, per applaudire le eccellenze e puntare i riflettori anche sui formaggi delle Cheese Valleys, nel momento in cui Bergamo è candidata ad essere nominata Città Creativa UNESCO per la gastronomia."

Le iscrizioni per il World Cheese Awards termineranno lunedì 9 settembre. Si consiglia di iscriversi in anticipo. I produttori possono iscriversi online su www.gff.co.uk/wca. World Cheese Awards si svolgerà venerdì 18 ottobre e farà parte dell'evento FORME, in programma da giovedì 17 a domenica 20 ottobre a Bergamo.

World Cheese Awards

World Cheese Awards rappresenta un appuntamento annuale importante nel calendario di chi ama il formaggio, e da oltre 30 anni riunisce produttori, commercianti, acquirenti, consumatori e giornalisti gastronomici di tutto il mondo, per celebrare la tradizione, l'innovazione e l'eccellenza nel settore caseario. È l'evento più famoso al mondo dedicato esclusivamente al formaggio, perché yogurt, panna, burro e altri prodotti caseari non sono ammessi alla gara. L'evento sostiene i migliori produttori di formaggi al mondo, dai piccoli artigiani ai grandi produttori internazionali.

I membri della giuria, suddivisi in squadre di tre o quattro componenti, selezionano i formaggi meritevoli di medaglia di Bronzo, Argento o Oro. Esaminano la crosta e la struttura del formaggio, il colore, la consistenza, l'omogeneità e soprattutto il sapore. Ogni squadra, nell'ambito del proprio tavolo, elegge un formaggio eccezionale che viene denominato Super Gold. I formaggi selezionati sono i migliori formaggi al

mondo e vengono esaminati una seconda volta dalla Super Giuria composta da 16 esperti di fama internazionale. Ogni esperto seleziona un formaggio che porterà all'esame finale della giuria. La Super Giuria, che rappresenta i quattro angoli del mondo, procede infine a eleggere i 16 formaggi finalisti di fronte a un pubblico di produttori e consumatori, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo; l'avvenimento viene trasmesso in diretta televisiva su WCA TV.

Gelato, ai bergamaschi piace sperimentare

Consumato a casa, al lavoro o durante una passeggiata, il gelato è l'alimento preferito nella bella stagione. Anche se il tiramisù è stato eletto il gusto dell'anno al "Gelato day", il cuore dei golosi non batte solo per i gusti tradizionali. In molti amano provare la modaiola gamma di varianti che le gelaterie bergamasche sperimentano. Dolci novità sono arrivate soprattutto dalla 27esima edizione del Sigep, il Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè, che si è svolto a Rimini.

L'abbinamento dolce e piccante

Il sapore piccante e deciso della radice giapponese wasabi, perfetto per sushi e sashimi, unito a cioccolato dominicano e vaniglia del Madagascar è la stravagante proposta di "Gelatiamo" a Treviolo. Il titolare, Matteo Corna, ha voluto dare una veste piccante a un incontro romantico, ispirandosi

all’abbinamento tra cioccolato e peperoncino. “Mi piacciono le novità, a rotazione ne inserisco sempre qualcuna, rappresentano un punto di forza, magari non andranno subito esaurite, ma mi permettono di distinguermi”, precisa. Nella sua gelateria, aperta da nove anni, si possono gustare anche un’eccellenza pugliese, la mandorla di Toritto con l’arancia candita, il gusto primavera al te verde, gelsomino e mela, la crema ai sei profumi che combina cannella, scorze di arancia e di limone, vaniglia, chiodi di garofano e chicchi di caffè oppure zenzero e albicocca.

Erbe, frutta, fiori per un’esperienza multisensoriale

Anche il binomio crema e piante o fiori è in crescita. Lo propone il Caffè Rimembranze by Violetta a Treviglio con i gusti lavanda, rosa, viola e il sorbetto gelsomino e cannella. In estate, sarà servito il fiore del curaro, conosciuto come fiore elettrico, per l’effetto frizzante e intorpidente. “Sarà un’esperienza multisensoriale che appaga anche vista e olfatto, che dona una vera esplosione di sapore alla bocca, quasi una scossa, che dura meno di due minuti”, anticipano i titolari, Sara Redaelli e Andrea Bertelli. Altra particolarità sono i tiki cocktail a base di diversi tipi di rum miscelati ai gelati alla frutta tropicale, che arriva dai paesi di origine in 24 ore, come l’ananas dei Caraibi. La carta dei drink ne propone una decina, serviti in coreografiche mug.

Il gastronomico o “salato”

Le interpretazioni più coraggiose sono il gelato al coniglio, alle ostriche, al salmone o alle zucchine. Ma se in un ristorante bergamasco vi sarà offerto il gelato al parmigiano o al pepe rosa, con molta probabilità, proviene dall’Oasi di Villongo, avviata nel 1982 e che lavora anche per conto terzi. “L’alta cucina scopre il gelato artigianale trasformandolo in un prodotto gastronomico – afferma la titolare, Giorgia Mologni -. Un’altra tendenza è l’introduzione di specialità locali, come, nel nostro caso, il sorbetto alla grappa locale

o il gusto yogurt a chilometro zero”. A ricordare i profumi della cucina orobica è anche il gelato al casoncello di Cherubino e La Marianna in Città Alta: fior di latte con pan grattato, uvetta, amaretti, grana padano, salvia, pinoli, noce moscata e pera.

Coloranti no grazie: meglio l’aloe

I gusti unicorno, azzurro e rosa acceso, senza dubbio “colorati” in abbondanza, nella gelateria artigianale sono esclusi. A fare da contraltare sono i gusti che si rivolgono a un pubblico salutista: al tè verde, alla camomilla, al cacao grezzo con base acqua di cocco, vegan, gluten free, senza lattosio. In vetrina al Sigep, Fabbri, ha piazzato il gusto all’aloe, pianta nota per le proprietà antinfiammatorie, depurative e idratanti. “C’è una tendenza vegana, a base acquosa o con latte di riso, ma va molto anche la frutta anche per gli intolleranti al lattosio – prosegue la Mologni, che è anche presidente dei gelatieri Ascom -. Oltre ai coloranti, sono banditi i grassi idrogenati come l’olio di cocco”.

L’intramontabile classico

Amante della tradizione è “Il dolce freddo” di Albano Sant’Alessandro che festeggia 25 anni di attività. Sul suo banco frigo si trovano gusti che la maggior parte dei gelatieri bergamaschi non produce più: malaga, cassata siciliana e zuppa inglese. “Siamo fedeli ai più richiesti, fior di latte, nocciola, cioccolato, mentre il pistacchio da 15 anni ha avuto un’impennata nelle preferenze – è l’opinione del titolare, Edoardo Ceroni -. Cosa penso del gusto alla rosa? Che non ha senso. Molto meglio l’amarena”.

Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna

Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna: la prima sagra estiva bergamasca che celebra sua maestà la polenta taragna e la gastronomia locale.

Cucina tipica bergamasca, ottima musica e il verde della Roncola: questi sono gli ingredienti fondamentali della Taragnafest giunta alla sua decima edizione e che per tre giorni movimenterà il paese della Valle Imagna. La Taragnafest aprirà ufficialmente venerdì 5 luglio alle 19 al campo sportivo di Roncola.

Tre serate e il pranzo della domenica offriranno ai visitatori la possibilità di degustare le prelibatezze della gastronomia locale.Regina incontrastata la polenta taragna con funghi porcini, oppure la variante con il brasato e il grande classico con i bocconcini di cervo.

Specialità di casa Roncola: il salame nostrano con la panna. E ancora i paccheri di pasta fresca con salsicce e zafferano, la carne alla griglia, i formaggi di monte e ovviamente gli immancabili casoncelli alla bergamasca.

Tutto accompagnato da birra artigianale tedesca, vino rosso della Cantina Lurani di Almenno San Salvatore e acqua del sindaco. «La Taragnafest punta alla tipicità enogastronomica bergamasca: proponiamo cibo di qualità utilizzando le risorse locali, con una selezione accurata delle materie prime per la realizzazione delle nostre specialità, il nostro è un menù a km zero; – racconta Denis Rota, organizzatore e presidente dell'US Roncola ASD – vogliamo che chi viene alla nostra festa si alzi sazio, ma soprattutto soddisfatto e consapevole di aver mangiato dell'ottimo cibo bergamasco».Il programma di Taragnafest 2019:Buon cibo, ma non solo, alla Taragnafest non può mancare la musica. Anche quest'anno la selezione musicale non delude e ce n'è per tutti i gusti.

La parola d'ordine è solo una: tutti in pista a ballare.Si inizia il venerdì sera con Dj Morgan Rigutto direttamente da Radio Number One e dai locali più in voga del momento -Le Rotonde, Scaccomatto, Number One, Capriccio – che proporrà un salto negli anni 70-80-90.

Si continua sabato sera con l'Afroraduno provinciale organizzato dalle Sabbie Mobili; protagonisti i migliori dj della provincia orobica: Dj Alessio, Dj Mauri, Dj Vavi, Dj Pier Kucè e Ray The Voice. Domenica sera i Jamaican Mood, band rocksteady, reggae e ska, con il loro sound giamaicano chiuderanno la festa.

La giornata di domenica sarà dedicata allo sport con la terza edizione del torneo di calcio alla memoria di Rota Narciso, torneo di calcio a 7, categoria Liberi, con gironi, semifinali e finali e per l'occasione la cucina di Taragnafest sarà aperta dalle 12.

La Taragnafest è organizzata e gestita dai più di 70 volontari dell'Unione Sportiva Roncola; il ricavato della festa è destinato a sostegno delle attività sportive del paese.

Taragnafest è anche family friendly. Ai bambini la polenta piace un sacco, ma per i piccoli che ancora non amano i gusti decisi della tradizione, c'è la possibilità di ordinare il sempre molto apprezzato piatto di pasta in bianco, mentre a due passi dal campo c'è il parco giochi per farli scatenare.

Dai colore ai tuoi piatti in modo naturale

Zafferano, curcuma, barbabietole, spirulina, ma anche i comuni pomodoro, cavolo rosso e carota possono colorare le nostre ricette in modo naturale dando loro un tocco in più. Inoltre sono naturali, non tossici e non provocano allergie.

Se siete affascinati da queste presentazioni originali e desiderate aggiungere colore ai vostri piatti ricordate però che il gusto deve essere l'obiettivo prevalente nella preparazione di ogni ricetta, anche di quella più creativa. Non lasciatevi quindi trascinare all'entusiasmo 'pittorico' e controllate con attenzione l'equilibrio dei sapori.

La scelta del prodotto da utilizzare come colorante varia in base alla ricetta che desiderate preparare: è un piatto dolce

oppure salato, una portata dalla consistenza croccante oppure liquida, un piatto armonico oppure dal gusto a contrasto? In base alle vostre risposte potete orientarvi verso frutta, verdura, alghe oppure spezie.

Le tecniche utilizzate per ottenere il colore

Sono principalmente tre:

Frullare
È il metodo più veloce e consiste nel far cuocere l'ingrediente scelto per ottenere la colorazione, frullarne la polpa ed aggiungerla al piatto principale amalgamandola uniformemente.

Essiccare
La frutta o la verdura vanno affettate sottilmente e poi messe ad essiccare in forno oppure esposte al sole per il tempo necessario alla loro disidratazione e poi frullate e ridotte in polvere.

Macerare
È un ottimo procedimento per estrarre la clorofilla, e dunque il colore verde, dalle verdure a foglia che vanno pestate con un mortaio e poi immerse per due giorni in un liquido (acqua, olio o alcool a 95 °C). Se avete utilizzato l'alcool è necessario, dopo il tempo d'infusione, mettere il liquido a bollire lentamente per far evaporare la componente alcolica.

Ricordatevi di aggiungere il colorante poco a poco, fino a ottenere l'intensità di colore e di sapore desiderati.

Frutti e verdure per ottenere il colore che desideri

Giallo = zafferano, peperoni gialli
Rosso= pomodoro, fragole,
Viola= cavolo rosso, more
Rosa= cavolo rosso + limone
Fucsia= rapa rossa
Verde= prezzemolo, alga spirulina, acqua di cottura degli spinaci, tè matcha
Arancione= carota, zucca, curcuma
Blu= cavolo rosso + bicarbonato

Ricetta di copertina: Tapioca marinata al cappuccio rosso con burrata, arachidi grigliate, pimpinella e rafano – chef Francesco Baldissarutti

---

Bergamo candidata a Città Creativa Unesco per la gastronomia

La candidatura di Bergamo a Città Creativa UNESCO incassa il sì del Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO: nella seduta del 13 giugno scorso la Commissione ha infatti deciso all'unanimità di sostenere le candidature a Città Creative UNESCO di Bergamo per la gastronomia, Biella e Como per l'artigianato e Trieste per la letteratura.

I criteri prevalenti individuati dalla Commissione sono stati sostanzialmente due: l'adesione ampia della comunità locale e della società civile al progetto di Città Creativa e il valore della candidatura nel processo di crescita civile ed economica delle città in una prospettiva di esposizione internazionale.

E Bergamo ha centrato entrambe i parametri rispondendo anche in termini progettuali, come richiesto nello stesso bando, anche agli obiettivi della Rete e dell'Agenda 2030 delle

Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile.La candidatura era stata annunciata dal Sindaco Giorgio Gori il 28 settembre scorso durante l'evento di apertura di Forme 2018, quando aveva dichiarato che Bergamo, grazie proprio ai formaggi delle Orobie, avrebbe assunto il ruolo di capofila di un ambito produttivo e territoriale ampio (le Cheese Valleys) che comprende anche le province di Lecco e Sondrio.

Attualmente in Italia le città creative sono nove: Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare) e Alba (gastronomia).

"Sono molto contento è orgoglioso di questo primo traguardo raggiunto – dichiara il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – Il Comune di Bergamo lavora da anni perché la città sappia proporsi per quel gioiello che è in ambito nazionale e internazionale anche attraverso le produzioni agroalimentari."

"In Italia – continua Gori – esistono 50 DOP per quello che riguarda la produzione casearia, a Bergamo ve ne sono ben 9 (Formai de Mut, Taleggio, Bitto, Grana Padano, Gorgonzola, Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Salva Cremasco, Strachitunt): nessuna provincia italiana, ma anche europea, può vantare un simile primato. Formaggi, i nostri, frutto di un sapere antico di secoli, che rappresentano l'emblema di un territorio prodigioso dove le persone hanno sia salvaguardato coraggiosamente la bellezza dei luoghi facendone un modello di sostenibilità, sia costruito la propria quotidianità, cultura, economia, rendendo quella lattiero casearia non solo una produzione, ma un vanto. A noi spetta proteggere e promuovere tutto questo valore. A noi il compito di intraprendere le migliori iniziative, come questa di cui oggi abbiamo raggiunto il primo traguardo, in grado di portare agli occhi del mondo il nostro mondo in tutta la sua bellezza e complessità. Se andrà bene, ci aspettano 180 città in 72 paesi con cui dialogare e costruire occasioni di scambio, progettualità e

proposta.”

Grande soddisfazione in tutto il gruppo di lavoro, in primis Francesco Maroni, Presidente dell’Associazione San Matteo – Le Tre Signorie” di Branzi, e Giuseppe Biagini, Founder International Traditional Knowledge Institute US.

“Sono perfettamente consapevole del fatto che questo sia solo un passo iniziale prima di dichiararci vittoriosamente parte della rete UCC – dichiara Francesco Maroni – e che anche in quell’auspicato momento il lavoro da fare potrà solo che aumentare. Tuttavia non posso negare la mia grande soddisfazione nel vedere i primi frutti di un impegno durato anni, portato avanti in sordina, ma con determinazione da un team di esperti e di imprenditori. Siamo tutti legati da un qualcosa di più della passione per il nostro lavoro e della dedizione per le nostre aziende, ovvero ci unisce l’idea che la valorizzazione delle nostre eccellenza debba necessariamente abbinarsi a quella del territorio e debba essere percepita dalla nostra gente prima ancora che dai nostri clienti e visitatori. Sentiamo la responsabilità di comunicare un’eredità storica forte per il territorio orobico e alla quale l’economia attuale deve molto. Sono fiero di aver mantenuto questo gruppo di lavoro coeso negli anni, durante i quali abbiamo sviluppato progetti importanti e superato fisiologici momenti di difficoltà. Sono altrettanto onorato, pur sentendo un forte onere, di avere ora l’appoggio e l’indispensabile fiducia delle istituzioni, di Bergamo in primis, ma anche di Lecco e Sondrio. Ora la vera sfida, che dovrà necessariamente andare a prescindere dal progetto Unesco, sarà quella di raccordare gli interi territori coordinando un progetto di sistema per poter, con efficacia, parlare al mondo del meraviglioso patrimonio che la storia ci ha regalato. Le Cheese Valleys.”

“L’International Traditional Knowledge Institute US (ITKIUS) – commenta Giuseppe Biagini – ha immediatamente riconosciuto nella relazione tra la Città di Bergamo e le proprie Valli

Orobiche una relazione antica, stabile, seppur con alterne vicende, e virtuosa che corrisponde a tanti degli obiettivi che le United Nations hanno riassunto nei UN2030 Sustainable Development Goals. Ma gli uomini e le donne di Bergamo e delle Valli Orobiche già operano nella modalità raccomandata dagli UN2030, e lo fanno da anni, guidati da una saggezza secolare che scaturisce naturalmente dalla cultura locale. La Commissione ha particolarmente apprezzato l'ampio risalto dato al ruolo centrale dell'Uomo e del suo Lavoro Creativo nello sviluppo del territorio, all'equilibrio trovato nella relazione Città-Campagna, all'attenzione alla sostenibilità e all'inclusione di tutte le comunità di Bergamo e delle sue Valli in un'unica voce orientata ad un miglioramento continuo. Auspichiamo che i valutatori internazionali della nostra candidatura vedano con gli stessi occhi dell'ITKIUS queste qualità uniche di Bergamo e delle sue Valli e ci permettano di diventare attori nello scrivere le Best Practice mondiali dello sviluppo sostenibile, che è il compito dei membri delle Città Creative della Rete UNESCO. Un grande ringraziamento a tutto il team che finora si è operato per raccontare le unicità di Bergamo e delle sue Valli Orobiche, ricordando che nei prossimi 3 mesi abbiamo davanti un compito ancora più difficile: il confronto con tutte le altre Città del mondo che hanno richiesto di far parte della rete UNESCO delle Città Creative. Come già i bergamini hanno fatto nei secoli, portiamo nel mondo il racconto dell'esperienza unica di questo territorio con un messaggio forte, preciso ed unisono."

In provincia di Bergamo il settore agroalimentare ha grandissima importanza. Vi sono infatti 889 aziende nell'industria alimentare (1.115 siti produttivi): l'agroalimentare e la sua distribuzione danno lavoro a circa 8.000 persone, di cui il 10% giovani. Vi sono 1291 allevamenti di bovini, 449 di ovini e caprini, 118 aziende nel commercio al dettaglio di latte e derivati, 60 nel commercio all'ingrosso e 68 nella produzione di derivati del latte. Bergamo Mercati muove oltre 170.000 tonnellate di frutta e

verdura all’anno. La stima del fatturato complessivo delle aziende che vi operano – 87 con 450 addetti – è di € 150.000.000, con 1400 aziende acquirenti. Ci sono inoltre: 2 cantine sociali con oltre 150 aziende associate; 4 latterie sociali; 3 oleifici e frantoi; 26 birrifici artigianali e il più grande birrificio d’Italia. Il Valore Aggiunto di agricoltura e industria alimentare e bevande nell’economia provinciale (2016) è pari a € 784mio – 2,5% del totale attività economiche, di cui industria lattiero casearia €54,7mio, agricoltura €284mio.

Ben 29 le realtà del territorio che sostengono e aderiscono alla candidatura: Comune di Bergamo, Provincia di Bergamo, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Bergamo, Camera di Commercio di Lecco, Camera di Commercio di Sondrio, Comunità Montana Valle Brembana, Comunità Montana Valle Imagna, Comunità Montana Valle Seriana, Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val D’Esino e Riviera, Coldiretti Bergamo, Confocooperative Bergamo, Confartigianato Bergamo, Ascom Bergamo, Visit Bergamo, Visit Brembo, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL dei Colli di Bergamo e del Canto Alto, GAL Valtellina Valle dei Sapori, GAL Valle Brembana 2020, GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi, Osservatorio Permanente per le Politiche delle Montagne Bergamasche, PromoSerio, Consorzio BIM Brembo Serio e Lago di Como, Associazione Eco Turismo Valle Imagna, Parco Regionale Grigna Settentrionale, Parco dei Colli di Bergamo, Parco delle Orobie Bergamasche, CAI sez. Bergamo.

La candidatura prosegue ora verso Parigi. Due sole, alla fine, potranno essere le Città Creative italiane. La designazione, che avverrà a fine ottobre 2019, spetta al Direttore Generale dell’Unesco a seguito di un processo di valutazione che prevede consultazioni interne ed esterne con esperti indipendenti e le città membri della rete.

Sagra del casoncello a Castro: serata dedicata ai bambini

La Sagra del Casoncello, giunta alla 19a edizione, è una delle sagre più partecipate dell’alto lago d’Iseo.

Come dice il nome stesso, il piatto principale è proprio il casoncello bergamasco, piatto ricco di tradizione e di gusti legati al territorio.

In occasione dell’evento, che quest’anno si tiene fino a domenica 23 giugno, si prevede che saranno serviti dai volontari della Pro Loco Castro circa 1.300 kg di casoncelli, accompagnati da altri piatti della tradizione e da ottimi vini locali da degustare in una location mozzafiato con splendida vista sul lago d’Iseo. Presso l’area feste sul lungolago di Castro, ci saranno 400 mq di stand adibiti a ristorante dove poter assaggiare i rinomati casoncelli anche nella formula “take away” che permetterà a chiunque, anche nelle serate più affollate, di ordinare un piatto di casoncelli ed assaggiarlo seduto in riva al lago, nel prato o a casa propria.

Oltre alla qualità del cibo, la sagra è sempre più “eco-friendly”: il servizio, infatti, viene effettuato con stoviglie da ristorazione in ceramica e acciaio, l’acqua viene servita in contentori in vetro e la plastica utilizzata è biodegradabile e compostabile.

Per tutte le serate della manifestazione ci saranno intrattenimenti musicali per tutti e spettacoli per bambini.

Stasera, mercoledì 19 giugno dalle 21.00 in poi si terrà lo

spettacolo per bambini “Magic Bunny Show”.

Cool e con un tocco di esotico: ecco il ristorante

del futuro

Il mondo della ristorazione vive un momento di grande fortuna e di profonde trasformazioni. Secondo il neonato Osservatorio Ristorazione che racconta i trend del fuori casa, nel 2018 (dati anche di Fipe), con 85 miliardi spesi i consumi hanno toccato i massimi storici, e si sono affacciate tendenze che porteranno a nuove abitudini alimentari. Come la crescita dei ristoranti etnici, dei locali che fanno cibi da asporto e delle catene. Insieme all'ingresso crescente della tecnologia in cucina, questi fenomeni trasformeranno in modo radicale il concetto stesso di ristorante.

Benvenuta globalizzazione: l'imperativo in cucina oggi è contaminare

Senza rinnegare le ricette del territorio e i prodotti a km zero che finora hanno rappresentato il diktat ai fornelli, la cucina si apre alla contaminazione con tradizioni gastronomiche differenti. E questo vale sia per i prodotti che per le cotture. Le frontiere sono ormai permeabili ed è la cucina che osa quella vincente, perché il consumatore italiano under 35 cucina sempre meno e, quando esce, va spesso in cerca di sapori nuovi e di esperienze insolite.

Non solo sushi. Il giro del mondo nel piatto

Sushi, kebab, zighinì, tandoori, empanada, gyros, polpo alla galiziana, pokè (insalata hawaiana con pesce crudo marinato, tagliato a cubetti).

Dal giapponese al messicano le cucine dal mondo piacciono, soprattutto in città, e la tendenza è in crescita. Negli ultimi cinque anni i locali etnici sono cresciuti del 40% e alla fine del 2017 erano 22.608, il 6,78% del totale dei locali. Gusto e risparmio ci hanno fatto avvicinare ai gusti degli altri Paesi, in un melting pot che rappresenta una fusione di sapori, ma anche di culture. Dopo il boom di sushi e sashimi, che ancora spopola, scopriremo le cucine orientali: dai piatti coreani, filippini e indonesiani, a quelli dai

sapori decisi nordafricani e mediorientali – marocchini, tunisini, egiziani, libanesi, siriani e turchi.

Boom dei piatti «senza» e dei cibi funzionali
Senza carne, senza lattosio, senza glutine, salutari e con poche calorie. I consumatori sono sempre più consapevoli e attenti alla propria alimentazione. Nei menù, oltre ai piatti di carne e pesce, entrano così anche quelli veg e i prodotti energetici, i cosiddetti superfood, ovvero gli ingredienti che fanno bene all'organismo, come il miso, probiotico naturale che esalta la sapidità, permettendo di ridurre il quantitativo di sale.

Verso il piatto unico
Anche il menù cambia: la carta tradizionale lascia il posto a offerte più veloci e leggere, articolate al massimo in tre sole portate, sul modello internazionale: starter (spesso condivisa da più persone), piatto principale con contorni e dessert oppure percorsi degustativi fatti di tante piccole portate. Una tendenza che si sta già vedendo. Il dolce diventerà il momento più conviviale del pasto, in una nuova veste: costruito come un blocco unico "dolce-caffè-amaro".

Bevande con meno alcol
Nei bar si berranno vini biologici, naturali e leggeri e aumenterà il consumo di bevande analcoliche. I drink con gin e vodka lasceranno il posto a quelli con Prosecco, Vermouth e distillati botanici, come il Seedlip, fatto di erbe aromatiche e completamente analcolico. Bollicine e aperitivi rimangono dei cult e a Bergamo come nelle altre città del Nord lo Spritz Aperol andrà per la maggiore.

I ristoranti del futuro? Economici e informali ma di qualità
Secondo l'Osservatorio Ristorazione, con un potere d'acquisto medio in forte calo, è prevedibile che i consumi si andranno a concentrare nella fascia dei ristoranti economici. In particolare spopoleranno i locali a metà tra il ristorante classico e il fast food, con un'offerta gastronomica veloce ma

di qualità, ambienti curati e servizio informale.

Cresce il cibo da asporto
Sempre più persone preferiscono consumare il pasto a casa invece che al ristorante. Il mercato del food delivery, senza contare il take away, nel 2018 valeva 1,1 miliardi in Italia. Il settore del cibo da asporto on line, secondo le stime di alcuni operatori del settore, è cresciuto in modo costante passando da 121 milioni nel 2016 a 350 milioni nel 2018 (+69%) e si prevede che raggiungerà i 590 milioni nel 2019. Con la comparsa di numerosi aggregatori e distributori di cibo a domicilio, arriveranno anche in Italia laboratori che producono cibo non aperti al pubblico che operano attraverso le piattaforme o che appartengono alle piattaforme stesse.

Ristorazione ovunque e a tutte le ore
Una volta se si usciva a mangiare la scelta era tra osteria, trattoria e ristorante. Poi sono arrivate le pizzerie. Ora le opzioni non si contano: bistrot, tavole calde, enoteche, agriturismi, senza dimenticare i locali che vendono un unico prodotto: hamburgerie, kebabberie, piadinerie, spaghetterie, prosciutterie. Il cibo inoltre si è spostato in luoghi nuovi e improbabili come librerie, negozi di alimentari, salumerie, pescherie e macellerie che hanno predisposto un angolo con tavoli e che stanno riscuotendo successo.

Il cibo diventa esperienza
I ristoratori dovranno ripensare il proprio locale non come erogatore di pasti, ma come fornitore di esperienze. Raccontare storie e tradizioni, creare esperienze diventano elementi di qualità per distinguersi e avere successo. Come insegna Starbucks che ha trasformato un prodotto semplice come il caffè in un elemento da cui partire per scoprire un’intera filiera produttiva, dal chicco alla tazza. Dall’esperienza culinaria multisensoriale ai ristoranti pop-up permanenti che consentono la rotazione di brand o chef, passando per le cene narrative e i ristoranti a tema cartoon e supereroi, le idee sono tante. Anche nel nostro Paese ci sono esempi interessanti

che via via si stanno diffondendo. Ad esempio i Bistrot Libreria RED che coniugano cibo e letteratura, eventi e intrattenimento in un ambiente famigliare e la catena Antica Focacceria San Francesco che celebra i piatti, i sapori e la tradizione della cucina siciliana, e, a Roma, il Movie Restaurant, quasi sempre sold out, che ospita in sala riproduzioni dei personaggi che hanno fatto la storia del cinema, dei cartoni americani e dei fumetti, da Terminator a Goldrake, dalla leggendaria spada laser di Luke Skywalker alle armi Uruk-hai del Signore Degli Anelli. Ovviamente anche il menù qui è a tema cinema. La pasta alla Carbonara diventa 'la pasta alla Carbonite', per un omaggio a Star Wars, e l'Amatriciana si chiama 'Amatrix'.

La tecnologia arriva in tavola

La tecnologia prenderà sempre più piede nei ristoranti e diventerà parte dell'esperienza gastronomica, con il doppio obiettivo di migliorare il servizio per il cliente e di aumentare la produttività del locale. Menù di realtà aumentata, app per fare l'ordinazione, postazioni con tablet e/o totem interattivi, fino ai tavoli digitali – grande trend del momento – vere e proprie stazioni di intrattenimento dotate di schermo touchscreen che permettono ai clienti di ordinare, giocare, pagare il conto, e in alcuni casi persino di vedere cosa succede in cucina e farsi i selfie; un servizio che piace soprattutto ai più piccoli e per i quali i genitori potrebbero essere disposti a pagare un extra pur di offrire uno svago ai figli durante i pasti. Nonostante in Italia in ambito ristorazione tali tecnologie stiano tardando ad affermarsi, alcuni ristoratori particolarmente innovativi, a partire dai fast food, stanno proponendo soluzioni simili.

La ristorazione è sempre più sostenibile

I consumatori vorranno sempre più essere informati a tavola, in particolare sui luoghi di produzione e gli ingredienti del cibo che mangiano. Nasceranno quindi nuovi concept di ristorazione con la propria produzione. Ristoranti e aziende

alimentari, inoltre, non saranno più considerate solo per la bontà del cibo ma anche per il loro sistema di valori. Saranno premiate le attività che rispettano l'ambiente, i piccoli fornitori, il benessere degli animali, capaci di creare un posto di lavoro rispettoso e inclusivo e impegnate in attività solidali. Il mondo della ristorazione potrebbe rallentare e alcuni chef, anche nel nostro Paese, hanno già deciso di tenere aperto soltanto a cena e nei weekend. Ristoranti, catene di supermercati e produttori alimentari cercheranno di utilizzare sempre meno plastica e di ridurre la quantità di sacchetti e imballaggi e aumenterà il ricorso a imballaggi che derivano da materie organiche.

Dal passaparola a Instagram, come cambierà la scelta del ristorante

Un'indagine dell'agenzia di marketing RistoratoreTop contenuta nel Rapporto ed effettuata sui clienti di 500 ristoranti distribuiti tra Milano, Roma, Torino, Trento e Firenze, spiega con sorpresa che la scelta del ristorante oggi, come nell'era pre-internet, avviene per lo più con il passaparola (43,5%), seguito da Facebook (13,7%), Tripadvisor (13,3%) e Google (10,7%) e Instagram (7,9%). Ma a osservare ciò che sta avvenendo negli States è probabile che presto sarà Instagram il social network più utilizzato per il food.

Gadget e Playlist

I ristoranti cercheranno nuove idee per vendere e farsi conoscere, oltre al cibo. Ad esempio vendendo magliette o borsette con il proprio logo o rendendo disponibile su Spotify la propria colonna sonora o play list.

Pasti glitterati e app per mangiare bene

L'aspetto estetico delle pietanze diventerà ancora più importante. Negli Stati Uniti – che in fatto di tendenze fanno scuola – la catena Dag Foods ha lanciato una pizza ricoperta di glitter arcobaleno, sulla stessa scia Coffee by Di Bell ha inaugurato il cappuccino glitterato e la catena Lost Bread invita il cliente a partecipare al condimento del piatto: il

franch toast che si può personalizzare con diversi sapori da iniettare con siringhe. Il trend sta conquistando anche Milano dove c'è un boom di locali rosa.
Sono inoltre sempre più le start up che propongono diete bilanciate e calibrate sulle esigenze di ognuno.

Fenomeno kosher e halal
Kosher e halal sono sinonimi di puro, etico, lecito: alimenti che si possono consumare perché conformi alle severe regole ebraiche e musulmane che prevedono che il cibo venga cucinato in un certo modo e che gli animali vengano macellati con il rituale Dhabihah per i musulmani, Shechitah per gli ebrei.
Ultimamente però questo stile di vita alimentare si "apre" a un pubblico di consumatori più vasto perché gli alimenti sono oggetti di controlli meticolosi e quindi vengono considerati sicuri.
Non è un caso che quest'anno per la prima volta a TuttoFood 2019 sono stati integrati TuttoKosher e TuttoHalal per rispondere alle nuove domande di consumo.
Scelta azzeccata visto l'aumento dei ristoranti, locali e strutture in Italia che offrono alimenti halal e kosher. Determinante anche la tendenza mondiale: secondo uno studio di Persistence Market Research (PMR) il mercato kosher e halal crescerà dell'11,6% entro il 2025; il dato indica che i consumatori sono interessati, più che al lato religioso, alla sicurezza garantita del cibo.

Vini altoatesini protagonisti della cena degustazione organizzata al Carroponte

Metti una sera a cena con mister Gianpiero Gasperini fresco di rinnovo di contratto con l’Atalanta. L’ingrediente a sorpresa dell’iniziativa di degustazione organizzata al Carroponte di Bergamo è stato l’allenatore nerazzurro, che ha partecipato alla serata organizzata dal patron Oscar Mazzoleni.

I vini altoatesini dell’azienda Hofstatter, nata nel 1907 e a gestione familiare, hanno mostrato tutta la loro freschezza e la giusta acidità. A partire dal Michei di Michei, un Müller Thurgau del 2018 originato da un vigneto situato a 800 metri

di altezza, fruttato e aromatico: un vino ottimo, ottenuto da una vendemmia posticipata proprio per garantire maggiore acidità e maturità, che è stato abbinato ad in carpaccio di capasanta, guanciale croccante e maggiorana. In successione è stato servito un piatto composto da storione bianco, con caviale Calvisius Tradition Royal, spinacini novelli e beurre blanc. Come abbinamento è stato scelto l'Oberkerschbaum Sauvignon 2017. Anche in questo bianco si distinguono note uniche di aromaticità, garantite dall'esposizione dei vigneti collinari.

Il Pinot Bianco Barthenau Vigna S. Michele Pinot Bianco 2017 è stato abbinato agli gnocchetti di patate con vongole veraci e fave, mentre l'ultima portata, studiata e realizzata dagli chef Fabio Lanceni e Fabio Garlini (Agnello, foie gras e carote in differenti consistenze) è stato abbinato un grande Kolbenhof Gewürztraminer del 2017. Con questo Vino emerge tutta l'aromaticità tipica dei vini dell'Alto Adige con una grande acidità che sostiene i profumi e l'importante struttura, con una spiccata presenza di mineralitá che non stanca mai il palato. La cena si è conclusa con un delicato strudel di mele in chiave moderna, accompagnato da gelato alla cannella.

Piatti e vini hanno trovato ottimi abbinamenti, illustrati durante la conviviale dal maitre sommelier Oscar Mazzoleni (il Carroponte ha in cantina più di 1700 etichette e ha ricevuto il riconoscimento di Migliore Cantina dell'anno nel 2019 dall'Espresso) e da Silvio Ariani, responsabile vendite Italia della Maison Hofstatter, che ha sede a Termeno, in provincia di Bolzano e dispone di vigne uniche e irripetibili.

Il Carroponte, situato in via De Amicis n. 4 a Bergamo, comunicherà tramite sito internet (www.alcarroponte.it) e canali social le prossime iniziative. A giugno il locale verrà chiuso per tre settimane in modo da consentire lavori di miglioria e ristrutturazione della cucina.

J. Hofstätter

Foto di Riccardo Melillo