

A Sarnico degustazioni “divine”

Sabato 4 e Domenica 5 maggio 2019 tornano a Sarnico due giornate dedicate agli amanti del vino. “Lago diVino” porta in Piazza le eccellenze del territorio dando la possibilità di apprezzare le etichette della Franciacorta e della Valcalepio. Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai possessori di Kit, acquistati presso lo Stand dell’Organizzazione (anche in prevendita) al costo di € 12,00 (calice e sacca inclusi). I primi 500 “degustatori” riceveranno la sacca porta calice realizzata in occasione del riconoscimento a Sarnico quale “Borgo Liberty 2017”.

La manifestazione è organizzata dall’Associazione Commercianti di Sarnico

[Programma-Un-Lago-di-Vino-2019](#)

L’Italia invecchia? La voglia di mangiare fuori casa, no.

Ristoranti a rischio per l’invecchiamento della popolazione? Bando a inappropriati allarmismi. “L’invecchiamento della popolazione in Italia avrà sicuramente ripercussioni da un punto di vista economico, già ora si nota la crescita di offerte di prodotti e servizi rivolti in particolar modo ai consumatori più maturi.

Ci sentiamo tuttavia di affermare con sufficiente tranquillità che le imprese della ristorazione, se coinvolte, lo saranno solo in minima parte. L’analisi di Moody’s non tiene infatti

conto del significativo cambiamento degli stili di vita nel nostro Paese, con un numero crescente di italiani che sceglie di consumare pasti fuori casa e passare sempre meno tempo davanti ai fornelli. Ricordiamo a questo proposito i dati dell'ultimo Rapporto Ristorazione Fipe secondo cui gli italiani dedicano solo 37 minuti al giorno alla preparazione dei pasti, mentre il settore dei consumi fuoricasa rappresenta il 36% della spesa alimentare totale con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro. Eventualmente, sarà necessario adeguare l'offerta alle esigenze e ai gusti dei consumatori d'età più alta che, tra l'altro, sono anche quelli più alto spendenti. E siamo certi che gli imprenditori italiani della ristorazione saranno capaci di rinnovare e adeguare la loro offerta in funzione delle nuove richieste del mercato, con quella inventiva, capacità di innovazione e cura del cliente che li ha sempre contraddistinti e resi famosi nel mondo".

Questa la risposta di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi all'analisi di Moody's sulle conseguenze dell'invecchiamento della popolazione italiana e relativa diminuzione di spesa che potrebbe mettere a rischio settori dell'economia tra i quali la ristorazione.

A Bossico la Festa dei formaggi dell'Altopiano

Bossico omaggia i formaggi con una giornata di gusto, relax e divertimento. Domenica 29 aprile a Bossico, per le vie di tutto il paese, ritorna la 'Festa dei formaggi dell'Altopiano", appuntamento atteso dagli appassionati delle produzioni casearie e della buona cucina, giunto alla settima edizione. Sarà possibile visitare le cascine agricole e

conoscere le loro produzioni casearie, assistere ai vari momenti del lavoro agricolo, degustare e acquistare prodotti a km zero. Per i bambini saranno proposte attività dedicate e merende a km zero.

Chi seguirà gli“agri percorsi” avrà anche la possibilità di adottare una mucca tra quelle presenti nelle stalle: con l’acquisto di un formaggio si sosterrà il lavoro dei casari e si avrà un prodotto genuino. Nei ristoranti del paese si potranno infine gustare ottimi piatti locali.

L’obiettivo della manifestazione, promossa dalla Pro Loco di Bossico con il patrocinio dell’amministrazione locale e di Coldiretti, è valorizzare un prodotto storico, fortemente legato al territorio ed espressione delle tradizioni casearie tipiche del mondo contadino.

L’erborinato BerghemBlu vince il Premio Speciale all’eccellenza

L’erborinato BerghemBlu di Arrigoni Battista si aggiudica un nuovo prestigioso riconoscimento: il “Premio Speciale all’Eccellenza 2018 – Formaggi&Consumi Awards”, che arriva pochi mesi dopo l’importante conquista della “Super Gold Medal” vinta ai World Cheese Awards 2018/2019.

Il premio arricchisce il medagliere dell’azienda – che conta ora 36 medaglie in 20 anni – e che, in questo caso, è ancor più speciale poiché dedicato ad un formaggio che omaggia la città di Bergamo e il suo territorio, dove Arrigoni Battista porta avanti la sua filiera completa da 105 anni. Il naming, infatti, si rifa’ al dialetto bergamasco (Berghem) e

il packaging incornicia il noto skyline di Bergamo. Il premio è stato ritirato mercoledì 10 aprile a Cibus Connect durante la cerimonia organizzata annualmente da Tespi Mediagroup per premiare le aziende d'eccellenza che si sono particolarmente distinte durante l'anno in diverse categorie. Anche per questa edizione, la giuria era composta da buyers di Gd e Do e da operatori di spicco del settore alimentare. Un riconoscimento che accresce l'apprezzamento nei confronti dell'originalità del BerghemBlu, un prodotto nato per una esclusiva e limitata edizione estera e di recente commercializzato anche sul mercato italiano. Un erborinato che interpreta al meglio la cifra stilistica del caseificio Arrigoni Battista, articolata su tre pilastri: tutela del territorio attraverso il prodotto, rispetto della tradizione e impegno nella ricerca per ottenere innovazione e progresso. Il BerghemBlu rientra nella Linea "Unici" dell'azienda, ovvero quei formaggi che nascono da ricette tradizionali reinterpretate in maniera unica dai maestri casari di Arrigoni Battista.

Buono come il latte

Latte di cocco, soia, mandorla, avena o riso sono sempre più presenti negli scaffali dei supermercati poiché considerati un sostituto nel caso di intolleranze o allergie al latte vaccino. L'alternativa si moltiplica a vista d'occhio, sostituendo i tradizionali prodotti caseari. I consumatori vogliono, infatti, sempre qualche novità di gusto.

È boom di consumi

In Italia sono 12 milioni le persone che consumano bevande vegetali. Piacciono soprattutto agli adulti tra i 25 e i 54 anni e alle donne, con una fascia di reddito medio alto. "Per adesso il latte vaccino è ancora il preferito dagli italiani, a noi allevatori le alternative non creano fastidio, il latte

materno e di vacca sono un alimento insostituibile”, commenta Simone Assanelli, allevatore di razza frisona a Treviglio, che ci tiene a mettere in guardia sulla definizione. “Una sentenza della Corte di giustizia europea stabilisce che solo i prodotti di derivazione animale possono essere chiamati latte, tutto il resto sono bevande ricavate da cereali, dunque tutt’altra cosa, è bene evitare di fare confusione”.



I valori nutritivi

Nelle fasi della crescita è preferibile consumare il latte di mucca. Un bicchiere di latte intero contiene otto grammi di proteine e un terzo del calcio che si dovrebbe assumere quotidianamente, è ricco di potassio e vitamine B12, A e D. Il “latte” di soia contiene più o meno le stesse proteine, è povero di calcio, ma ricco di omega 3, quello di mandorla ha

molte vitamine e poche calorie se il produttore non aggiunge zuccheri. Il latte di riso è uno dei più leggeri e dolci, dunque non va bene per chi soffre di diabete. Vediamo nel dettaglio.

LATTE DI SOIA

Si ottiene macinando o frullando in acqua i semi del legume lasciati macerare per qualche ora. Oltre a essere privo di colesterolo, presenta grassi insaturi, scarsi nel latte vaccino e ha un simile apporto proteico, mentre il potere nutrizionale è inferiore. Le sue proteine, una volta assorbite, agiscono come spazzini delle arterie, abbassando il colesterolo plasmatico totale, le [LDL](#), i [trigliceridi](#), ma non la frazione buona HDL, che può risultare addirittura aumentata. Nonostante il latte di soia contenga poco calcio e nessuna [vitamina D](#), la presenza dei fitoestrogeni ha un effetto protettivo nei confronti dell'osteoporosi. Gli isoflavoni e le proteine della soia sono ottimi alleati ai fini del dimagrimento. Degli studi hanno dimostrato che una sostanza della soia di natura proteica, la beta conglucina, stimola il rilascio di un ormone coinvolto nella riduzione della fame.

LATTE DI RISI

Si ottiene dopo una serie di processi industriali, facendo macerare i chicchi in un brodo d'acqua, aggiungendo poi degli enzimi e pressando il tutto: il liquido è filtrato e spesso arricchito di sostanze [addensanti](#), come amido di riso o [carragenina](#) e, a volte, micronutrienti e oli vegetali. Ricco di zuccheri semplici, fornisce energia subito disponibile. Insieme a quello di avena è il "latte" che contiene una grande quantità di zuccheri semplici ed è quindi utile nei casi di attività fisica. A livello di calorie ne contiene 47 per ogni 100 grammi. Tra tutti i tipi di latte vegetale è il meno grasso: contiene polinsaturi, fibre, vitamina A, B, D, minerali. Bassi i livelli di proteine e calcio: quindi se lo

si preferisce al latte di mucca, bisogna stare attenti a integrare l'apporto di questi nutrienti.

LATTE DI AVENA

Tra il "latte" vegetale in commercio, è quello con il minor apporto calorico e povero di grassi. Oltre a non apportare colesterolo, riduce i livelli di quello già presente nel sangue, aiutando a prevenire malattie di natura cardiovascolare, tra cui l'arteriosclerosi. Essendo ricco di acido folico, è consigliato alle donne in gravidanza. E, avendo un basso contenuto di zuccheri, va bene per i diabetici. Rispetto al latte tradizionale, ha una maggiore quantità di fibre e, al pari del [latte di soia](#), una buona percentuale di carboidrati e di vitamina E e B9, utile nel prevenire l'anemia. Ricco di calcio e ferro, possiede acidi grassi essenziali, come l'acido linoleico, che è un ottimo ricostituente ed energizzante naturale. Pertanto, si consiglia di bere latte d'avena soprattutto nei periodi di convalescenza o quando si necessita di essere in forze.

LATTE DI COCCO

Si tratta della polpa del cocco in forma liquida e non dell'acqua contenuta al suo interno. Pertanto, si può preparare anche a casa frullando la polpa. Contiene molti minerali – a differenza del latte vaccino e delle bevande vegetali in genere – come selenio e magnesio, oltre a potassio, ferro e zinco. E' una fonte di vitamine E e C e la metà dei suoi grassi è composta da acido laurico che combatte il colesterolo "cattivo". Inoltre, pur essendo molto calorico (250 calorie per bicchiere) tanto da sposarsi al caffè senza aggiungere zucchero, il latte di cocco aumenterebbe il senso di sazietà.

LATTE DI MANDORLA

Possiede un alto contenuto di vitamine A, D, E, proteine, Omega 6, zinco, calcio, ferro, magnesio e potassio. Condivide

alcune proprietà del latte di soia, ma il contenuto calorico è molto più basso: una tazza di latte vaccino intero ha 140 calorie, una di latte di soia 80, mentre una di latte di mandorla 40 e, senza zucchero, solo 30 calorie. Anche se normalmente il latte di mandorla non contiene zuccheri, i produttori li aggiungono all'alimento per migliorarne il sapore. La maggior parte delle opzioni presenti sugli scaffali ha 20 grammi di zucchero per porzione. Nell'etichetta occorre, inoltre, verificare che la materia prima usata non sia inferiore al 3 per cento, altrimenti si rischia di perdere i numerosi vantaggi, e che le mandorle siano non pelate in quanto i benefici stanno proprio nella buccia.

LATTE FIENO

Il latte fieno è una denominazione Stg, Specialità tradizionale garantita: è prodotto da animali alimentati solo a fieno che hanno accesso al pascolo libero, donando un sapore inconfondibile e più apporti qualitativi. "Il nostro, in Val Brembana, è un latte di vacche alimentate senza insilati, ovvero il trinciato o umido, se non fosse così, non riusciresti neanche a caseificarlo – aggiunge Angelo Riceputi, allevatore di Valleve -. Nella maggior parte degli allevamenti tradizionali, specie quegli intensivi, i bovini sono nutriti con mangimi industriali, miscele di mais e soia (spesso ogm) e insilati, quel latte viene dato alle industrie". Il latte fieno è più ricco di omega 3, possiede una quantità di principi nutritivi doppia ed è più buono.

LATTE D'ASINA

Costa molto (15 euro al litro), ma le sue proprietà sono davvero tante. Il latte d'asina è il più simile al materno, tanto da essere sviluppato come integratore. Uno studio condotto dall'Ospedale Sant'Anna e dal Cnr-Ispa di Torino ha preso in considerazione 156 prematuri: metà hanno ricevuto per 21 giorni latte umano con il fortificatore a base di latte d'asina, gli altri quello standard a base vaccina. Le

intolleranze erano 2,5 volte inferiori nei soggetti che assumevano il prodotto a base di latte d'asina. "E' un latte con pochi grassi, più leggero, ricco di omega 3 e dal sapore dolce che piace ai bambini, ideale anche per chi ha problemi di colesterolo, osteoporosi o deve rafforzare il sistema immunitario", spiega Francantonio Belotti che con il figlio Leonardo gestisce Mondo Asino. La mungitura delle loro 50 asine avviene a Olmo. I costi hanno una spiegazione: l'animale produce solo un litro e mezzo di latte al giorno.

LATTE DI CAMMELLA

Negli ultimi tempi il latte di cammella è apprezzato anche nel mondo occidentale, tanto che alle Isole Canarie è nato il primo allevamento europeo di capi da latte. Il prodotto è meno grasso e dà luogo a meno intolleranze e allergie. Tra le sue proprietà, spicca il ricco contenuto di vitamina C, che è triplo rispetto a quello di latte vaccino, e del gruppo B, utili per aumentare la produzione di collagene e per combattere i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento. Contiene anche ferro, calcio, acidi grassi insaturi e collagene, rinforza il sistema immunitario e ha un moderato effetto ipoglicemizzante che lo rende utile per i diabetici. Mezzo litro può costare anche una decina di euro.



A Monasterolo protagonisti i sapori della Val Cavallina

Domenica 31 marzo 2019 nella suggestiva cornice del Castello di Monasterolo, sul lago di Endine, si tiene "I sapori della Val Cavallina", una giornata dedicata ai prodotti e alle eccellenze culinarie locali. Dalle 10.30 alle 20 sono in programma showcooking gourmet con degustazioni, esposizione e vendita di prodotti a km zero, visite al castello, musica e piatti a km zero

La giornata è alla sua terza edizione ed è promossa dal Comitato turistico inValCavallina.

Le prime due edizioni si sono svolte il 4 marzo 2018 alla Villa Redona di Trescore Balneario e il 28 ottobre 2018 all'Ex Monastero Benedettino di San Paolo d'Argon.

L'iniziativa vuole essere l'occasione per riproporre con rinnovato entusiasmo al pubblico i volti e i prodotti dell'offerta culinaria a km0 del nostro territorio.

Ingresso libero. Per informazioni: Comitato turistico inValCavallina 3899174893 – info@invalcavallina.it



foto credit: InValcavallina

Il miele a tavola, come il sale

“I manuali Slow” ci piacciono perché sono completi e fatti bene, ma soprattutto perché trasformano il lettore in un consumatore attivo e competente. In questa guida la brava giornalista e formatrice Cinzia Scaffidi ci fa conoscere da vicino il mondo delle api e del miele e lo fa attraverso la ‘voce’ di un’ape operaia e l’aiuto di esperti.

La prima parte illustra il ciclo della riproduzione nell’alveare, le sottospecie di api, le regole dell’apicoltura.

Nella seconda si parla del miele a tavola: come sceglierlo, come degustarlo, come usarlo in cucina e quali sono gli abbinamenti migliori. Completano il libro una guida ai mieli italiani, da quelli più diffusi a quelli meno comuni come il miele di cardo, di vaniglia, di ginestrino e una proposta di ricette tradizionali e d’autore, tra cui le sardine di lago di Vittorio Fusari, chef del Caffè Balzer di Bergamo. Una guida piacevole con fotografie d’effetto che vi convincerà a usare di più il miele in cucina accompagnandolo a tantissimi ingredienti, anche salati.

MANUALI SLOW



Cinzia Scaffidi

IL MONDO DELLE

API

E DEL

MIELE

LE STAGIONI, I PROBLEMI, LA VITA DELL'ALVEARE
E DEI SUOI PRODOTTI



Slow Food Editore



API

OPERAIE, REGINE
E FUCHI: UN MONDO
AFFASCINANTE



APICOLTURA

COME, DOVE, QUANDO
E I SUGGERIMENTI
PER COMINCIARE



MIELE

TIPOLOGIE
UTILIZZI E PRODOTTI
DERIVATI



IN CUCINA

RICETTE E CONSIGLI
PER SCEGLIERE
IL MIELE GIUSTO

Il mondo delle api e del miele

Le stagioni, i problemi, la vita dell'alveare e dei suoi prodotti

Slow Food Editore – 2019

Vinitaly, al via la nuova edizione tra biologico e design

È iniziato il conto alla rovescia per l'appuntamento più amato dagli operatori e appassionati di vini e distillati. La 53esima edizione di Vinitaly si terrà a Veronafiere dal 7 al 10 aprile. Dopo un anno e 40 eventi promozionali in Italia e all'estero, il salone si annuncia nel segno di nuovi record e sfide e il consueto fittissimo calendario di appuntamenti e degustazioni.

Tra le proposte italiane, ci sarà anche Bergamo che metterà in vetrina il Moscato di Scanzo e i vini della Val Calepio.

Tante le novità quest'anno, in particolare due: L'Organic Hall, dedicata alle aziende produttrici di vini e prodotti biologici, e il Vinitaly Design ed Enolitech, dove si potranno trovare prodotti e accessori dedicati alla promozione del vino, tra cui oggettistica, arredamento per cantine e enoteche, confezioni regalo e packaging personalizzato.

Al salone sono attesi buyer da 50 paesi. Con i cinque continenti rappresentati la rassegna veronese conferma l'attenzione ai mercati storici quali Nord America, Regno Unito, Germania o Giappone, solo per citarne alcuni, e verso le nuove piazze dove il consumo di vino sta diventando sempre più una tendenza: Cuba, Messico e Colombia ad esempio guardando a ovest, Cina, Thailandia Vietnam e Filippine volgendo lo sguardo a est.

Dal 5 all'8 aprile si potrà visitare anche il salone Vinitaly and the city, sotto la direzione di Paolo Massobrio, con programmi e iniziative mirate alla diffusione della cultura del vino, del bere moderato e consapevole.

Alla vigilia dell'inaugurazione di Vinitaly, il 6 aprile, OperaWine propone il Grand Tasting dei migliori 103 vini italiani selezionati da Wine Spectator per l'edizione 2019, nell'unico evento organizzato all'estero dall'importante rivista statunitense.

In contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, dal 7 al 10 aprile 2019 è in programma Sol&Agrifood, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, che ha quali focus specifici l'olio extravergine di oliva (Evo), le birre artigianali e i prodotti alimentari realizzati da piccole e medie aziende del comparto (www.solagrifood.com).

A Bergamo al via il festival delle birre alla frutta

Da venerdì 5 a domenica 7 aprile 2019 alla Birreria Bergheem Via Priula di via Pitentino a Bergamo ritorna 'Tuttifrutti', il festival delle birre alla frutta: tre giorni per conoscere e degustare 25 birre alla spina, tutte alla frutta, di produzione italiana ed estera.

TUTTI FRUTTI
 FESTIVAL DELLE BIRRE ALLA FRUTTA

 **THE FLYING DUTCHMAN** RASPBERRY DIPPING
 CHOCOLATE PORTER 7% ALC - **FINLANDIA**

 **FOUNDERS** RASPBERRY ALE 5,7% ALC - **USA**

 **BIDU FORTE** LAMPOGNA 7,5% ALC - **ITALIA**

 **BREWFIST** FALSE FLAT BERLINER WEISSE
 CON LAMIONI E BASILICO 4% ALC - **ITALIA**

 **VIA PRIULA** ROSA! BLANCHE 4,3% ALC - **ITALIA**

 5-6-7
 APRILE





PRESSO LA BIRRERIA BEERGHEM VIA PRIULA
 VIA PITENTINO 2E - BERGAMO

Formaggi, al via cinque conferenze tra letteratura, filosofia e scienza

Per gli operatori delle bontà casearie, ma anche per gli appassionati, prende il via a Bergamo giovedì 28 marzo fino al 21 maggio "Historiae Casey", cinque conferenze che affrontano il tema della conoscenza e della comunicazione dei prodotti lattiero-caseari da angoli visuali sorprendenti, per un prodotto, il formaggio, che accompagna la storia dell'uomo da sempre.

Gli incontri sono promossi da Progetto FORME, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana in calendario con la quarta edizione dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, in collaborazione con il Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università San Raffaele.

Narratori d'eccezione sono i docenti del Master di Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita e Salute San Raffaele, che ci accompagnano in questo viaggio tra letteratura, filosofia e scienza, alla scoperta di un patrimonio che parla italiano, ma anche tutti i suoi dialetti. Non è infatti un caso se l'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di DOP casearie: ben 50.

Tradizioni, origini, differenze, utilizzi sulla tavola e in cucina, sposalizi con altri alimenti: il formaggio come forse nessun altro alimento può mettere in scena un racconto tanto affascinante e profondamente legato all'identità dei luoghi in cui nasce e si produce.

Il primo appuntamento, in programma giovedì 28 marzo alle ore 19 alla sala Conferenze Ascom di via Borgo Palazzo. Si intitola 'Una breve storia delle origini del formaggio... in poche parole'. Francesco Valagussa, professore associato di Filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele, spiegherà come e quando nasce il termine 'formaggio' e il suo predecessore latino *caseus*. Attraverso un'indagine etimologica e antropologica sulle radici e sulle derivazioni di questi termini cercherà di risalire alle origini dell'invenzione e della diffusione di questo prodotto alimentare ricco di simbologie e di significati. La partecipazione è gratuita, fino ad esaurimento posti. Per iscrizioni: info@progettoforme.eu.

Ecco il calendario con tutti gli incontri.



FORME
BERGAMO. CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.



HISTORIAE CASEI

Cinque conferenze, cinque sorprendenti viaggi nel mondo del formaggio. Storia, filosofia, geografia, letteratura e poesia, alla ricerca del senso profondo di un cibo che accompagna l'umanità da millenni e che è stato definito "la corsa del latte verso l'immortalità".

"In ogni gesto della nostra vita (e dunque anzitutto nel mangiare e nel bere) sono chiamate in causa un'infinità di metafore, concezioni del mondo, forme mentali, simbologie e prospettive di vita con le quali è giunto il momento di fare seriamente i conti." **Massimo Donà**

PROGRAMMA

28 Marzo Ore 19:00 | Sala Conferenze Ascom - via Borgo Palazzo, 137 - Bergamo

Una breve storia delle origini del formaggio ... in poche parole.

FRANCESCO VALAGUSSA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

4 Aprile Ore 19:00 | Neorurale HUB - Cascina Darsena - Innovation Center Giulio Natta - Giussago (PV)

Come le api nei pascoli fioriti. La comune origine di miele e formaggio.

GIACOMO PETRARCA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

19 Aprile Ore 19:00 | Sala Giunta Confindustria - via Camozzi, 70 - Bergamo

Sapore e sapere: le vie del formaggio.

GIULIO GORIA | Docente Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

8 Maggio Ore 19:00

Di formaggi ed altri bianchi.

MASSIMO DONÀ | Direttore Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

21 Maggio Ore 19:00

Da M.F.K. Fischer a Samin Nosrat: il senso (e il gusto) del formaggio in cucina e in letteratura.

ANGELA FRENDA | Food editor Corriere Cucina e co-direttrice del Master in Filosofia del Cibo e del Vino, UNISR

Per iscrizioni info@progettoforme.eu | Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti.

Con il contributo



Main Sponsor



Sponsor



Sponsor tecnici



Partner tecnici



Media Partner



Organizzazione

