“Un dolce per il Moroni”, ecco i tre finalisti. La cena rinascimentale deciderà il vincitore

Albino avrà presto il suo dolce. O meglio, ce l’avrà Giovan Battista Moroni, il più celebre dei suoi cittadini. Sono infatti state selezionate le tre ricette finaliste del concorso “Un dolce per il Moroni”, promosso dall’Associazione Percorsi albinesi nell’ambito delle iniziative dedicate al pittore e ai suoi legami con la città dove è nato, ha abitato per lungo tempo ed è morto.

La gara, riservata agli appassionati bergamaschi di pasticceria e cucina, ha raccolto ben 27 partecipanti (14 albinesi e 13 dal resto della provincia) che hanno accettato la sfida di creare un nuovo prodotto ispirato alla figura dell’artista, che possa anche diventare un simbolo gastronomico del territorio.

La fantasia non è di certo mancata e le proposte hanno spaziato tra ciambelle e dolci al cucchiaio, muffin e biscotti, frolle e torte variamente caratterizzate e farcite. Il regolamento chiedeva un prodotto da forno classico, che non avesse necessità di refrigrazione, privo di conservanti ed emulsionanti, con ingredienti facilmente repribili, porzionabile o monodose e l’invito ad utilizzare la farina di

grano tenero coltivato in Bergamasca. Le scelte si sono indirizzate prevalentemente sugli ingredienti locali e tradizionali, castagne in primis, di cui è ricca la zona, e poi noci, nocciole, fichi secchi, mandorle, prugne, more, amarene, mele, farina di mais, ma anche di riso, per rispondere alle crescenti intolleranze, e pure la speciale "Birra del Sarto".

A convincere la giuria, presieduta da Ivan Morosini – panificatore Aspan, docente e "medagliato" in diversi concorsi professionali, anche internazionali – sono stati i "Moroncelli", ossia dei casoncelli con ripieno dolce, i "Brownies di polenta", con mele, uvetta e noci, e una frolla con farina di castagne con ripieno di fichi secchi e noci. Gli autori restano ancora anonimi perché a decidere il vincitore sarà una giuria popolare composta da tutti i partecipanti alla cena rinascimentale a lume di candela in programma sabato 23 aprile nell'ex convento della Ripa a Desenzano di Albino, quando i tre dolci saranno serviti a chiusura del menù.

Prima, però, i finalisti avranno la possibilità di affinare le proprie ricette in un laboratorio professionale, affiancati dallo stesso Morosini, che realizzerà le tre preparazioni per la serata. In palio un premio di 300 euro offerto dall'Aspan.

In giuria c'eravamo anche noi di Affari di Gola, insieme al presidente di Promoserio che collabora all'iniziativa, Giudo Fratta, ai rappresentanti dei consumatori Zeno Bortolotti (Adiconsum) e Simonetta Spreafico (Federconsumatori) e ad Alma Meli e Giorgio Puppi per Percorsi Albinesi.

Per il verdetto occorrerà attendere la cena, che si annuncia come un vero e proprio tuffo nel tempo del Moroni, per lo scenario d'epoca, i figuranti in costume, gli eventi e il menù stesso, curato dalla trattoria Moro Da Gigi di Albino, che prevede orzotto con funghi porcini e ortiche servito con formaggio caprino e di monte su pane rustico e stufato di manza con caponata di verdure e polentino di miglio, caffè

della moka. Prima della degustazione dei dolci del concorso sarà proposto un intermezzo teatrale con lo spettacolo “Albino Città del Moroni”, dove alcuni dei quadri più celebri del pittore albinese prenderanno vita. Prima della cena (prevista alle 19.30), invece, sarà possibile partecipare a delle visite guidate alla Chiesa superiore e alla mostra dei lavori dei ragazzi realizzati “Nella bottega del Moroni”. Il costo è di 16 euro per gli adulti e 10 per i ragazzi fino a 12 anni, bevande escluse. La prenotazione è obbligatoria entro giovedì 21 aprile (Assocazione Percorsi Albinesi, tel. 345 2232054; biblioteca comunale; agenzia viaggi Le Marmotte).

Quanto ne sai di sport? Nei panifici scatta la gara

Il nuovo appuntamento del progetto Stagioni di Pane dell’Aspan è il 6 aprile, Giornata mondiale dello sport. I clienti potranno partecipare ad un quiz e votare la disciplina preferita, ricevendo in cambio un omaggio

---

Ecco il “Pane dell’Atalanta”. Lo firma l’Aspan

È fatto con la farina bergamasca e porta impressa l’immagine della Dea. Accordo con la società calcistica per la produzione ufficiale da parte dei fornai. La presentazione è avvenuta allo stadio nel corso di Atalanta – Bologna

Il calendario 2016 lo scandisce il pane

Con Stagioni di Pane, l’Aspan di Bergamo celebra il prodotto ogni mese. A gennaio con un omaggio agli over 65, a febbraio con il “Paneoroscopo”, a marzo pensa alle mamme in attesa… L’iniziative è realizzata in collaborazione con l’Ascom sulla scia dei progetti avviati per l’Expo

Dalle farine alternative alle bacche di goji, le novità dei creativi del pane

Viaggio tra i forni della Bassa bergamasca alla scoperta di forme e sapori

Expo, il pane simbolo dell’Europa. Concorso tra i fornai per crearlo

Sono il grano e il pane il filo conduttore della narrazione dello spazio espositivo europeo all’Expo, collocato

all’interno del Padiglione Italia, di fronte a Palazzo Italia e a pochi metri dall’albero della vita. È stato infatti scelto il cortometraggio d’animazione “The Golden Ear” (“La spiga d’oro”), che racconta la storia dei giovani Sylvia e Alex, ad incarnare il «Dna dell’Europa attraverso la lotta, l’evoluzione e la resilienza», partendo da un simbolo comune a tutta l’Europa e al Mediterraneo.

Al cortometraggio si lega un concorso per i panificatori che premierà la migliore realizzazione del pane di Alex e Sylvia come raccontato dal cartoon, come pane europeo, ossia come prodotto della panificazione riassuntivo dei valori di bontà, naturalità e condivisione che caratterizzano il tema del padiglione dell’Unione Europea in Expo

La Federazione Italiana Panificatori è partner dell’iniziativa. Il pane prodotto per il concorso dovrà essere inviato in una confezione adatta alla spedizione postale o tramite corriere in imballi compatibili col prodotto alimentare e senza condizionamenti particolari di temperatura, atmosfera e altro, entro e non oltre il 5 maggio 2015 al Cast Alimenti (via Serenissima, 5 – 25125 Brescia). Al primo classificato sarà assegnata “La spiga d’oro”, simbolo della storia di Alex e Sylvia, rappresentativa dell’Unione Europea all’Esposizione Universale di Milano 2015.

La storia…

Sylvia è sempre di corsa e riesce a malapena ad accorgersi di cosa le accade intorno. Lavora come scienziata per l’UE: studia la sicurezza e la politica alimentare, ma quasi mai si gode la vera arte o natura della cucina. Ogni cosa che fa è ben calcolata e vede tutto come un esperimento scientifico, anche il panificio di sua nonna, del quale si deve inaspettatamente occupare. Mentre si trasferisce dalla città in un piccolo paesino e sta per perdere la giusta direzione, si accorge a malapena degli occhi curiosi di un bell’agricoltore, Alex. Determinato a colmare il vuoto nel suo

cuore, Alex cerca di catturare la sua fuggente attenzione.

I loro mondi si intrecciano attraverso il profumo del grano e del pane e, in particolare del delizioso pane di frumento al miele. Ma saranno in grado di unire le loro forze, quando il paese avrà bisogno del loro aiuto? E il loro amore sopravviverà a questi tempi difficili?

La Spiga d'oro – Expo 2015 – il regolamento del concorso

Dall'Aspan "Il Pane del Palma"

Anche l'Aspan ha aderito al "progetto Palma" omaggiando l'artista in occasione della mostra alla Gamec con una ricetta che utilizza la farina del territorio bergamasco e i prodotti locali