Sorbetto alle more di gelso, omaggio alla storia di Treviglio e della Bassa

Il nuovo gusto creato da Paolo Riva esalta i frutti succosi e dal sapore unico degli alberi delle filande

Paolo Riva, titolare dell'omonima pasticceria trevigliese, omaggia il territorio con un sorbetto preparato con un frutto dimenticato, le more di gelso, fresco di produzione nel suo laboratorio artigianale. La storia di Treviglio è, infatti, intrecciata a quella dei gelsi: due esemplari di morus alba (gelso bianco), nell'aia di Cascina Battaglie, sono gli alberi più antichi del territorio: piantati tra il 1620 e il 1670, secondo una perizia botanica fatta da Legambiente, hanno dunque vissuto l'epoca della peste; hanno una circonferenza di 3,5 metri e sono cresciuti in media 2 millimetri e mezzo all'anno.
«Conoscevo i gelsi per le gite da bambino con le maestre che ci spiegavano la storia dei filatoi – racconta Riva -. Le foglie di gelso erano, infatti, utilizzate per nutrire i bachi da seta, indispensabili per le filande della Bassa Bergamasca. Un giorno, facendo jogging al Cerreto, ho scoperto i loro frutti, succosi, particolarmente buoni e zuccherini, meno aspri rispetto alle more di bosco».
Proprio i frutti dei gelsi di Castel Cerreto, simili a delle more allungate e dal sapore delicato e zuccherino, sono l'ingrediente principale per il nuovo sorbetto della Pasticceria Paolo Riva. Il prodotto, a base di frutta e zucchero, è creato, come per gli altri gusti, in piccole quantità ogni giorno per garantirne la freschezza. «Ho scelto le more di gelso – commenta Riva – come ingrediente perché sono dei frutti che affondano letteralmente le loro radici nella storia di Treviglio. Cerco sempre nuovi modi per riportare questo territorio che tanto mi ha dato all'interno

delle mie
creazioni. Il richiamo ai gelsi, testimoni secolari della nostra storia locale, mi sembrava un buon modo per farlo. Inoltre, le more di gelso sono buonissime, genuine e molto fresche, quindi perfette per l'estate».

Attività storiche, premiate in Camera di Commercio 56 insegne

Per il primo anno la cerimonia ufficiale si sposta da Palazzo Lombardia ai territori

Nel novero delle 2850 insegne storiche lombarde entrano 56 negozi, pubblici esercizi, attività e botteghe artigiane bergamasche. L'importante riconoscimento di Regione Lombardia è stato consegnato ieri, giovedì 15 dicembre, nel corso della cerimonia ufficiale organizzata in Camera di Commercio, nella sala Mosaico del Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni.

Tra le autorità presenti, **Carlo Mazzoleni**, presidente della Camera di Commercio di Bergamo, l'assessore regionale allo Sviluppo economico **Guido Guidesi**, l'assessore regionale al Turismo, marketing territoriale e moda **Lara Magoni** e il consigliere regionale **Niccolò Carretta**. Il premio riconosce il lavoro, molto spesso tramandato di generazione in generazione, di imprenditori che hanno svolto la propria attività senza interruzioni per un periodo di almeno 40 anni. Negozi, locali e botteghe artigiane che hanno fatto la storia di piccoli centri, borghi e vie cittadine, dal 1850, questo l'anno di fondazione dell'impresa più longeva, a quella più recente, al 1982, anno che segna il requisito minimo dei 40 anni.

“Nelle precedenti edizioni– ha sottolineato l’assessore **Guido Guidesi** – questo evento si svolgeva in un’unica giornata a Palazzo Lombardia. Quest’anno abbiamo invece scelto di organizzare le premiazioni direttamente sul territorio perché queste imprese sono la linfa e l’anima delle comunità e garantiscono servizi fondamentali per la vita e la vivacità dei nostri centri storici. Queste attività testimoniano la tradizione ma anche la capacità di adattarsi e innovarsi per continuare ad essere competitive. Spesso le storie di queste attività coincidono con le storie familiari ed è stato emozionante vedere diverse generazioni riunite in questa occasione. Ho visto negli occhi dei premiati l’orgoglio per essere arrivati fin qui e la gratitudine per le generazioni che hanno dato il via all’attività”. La vicinanza di Regione Lombardia non si limita al riconoscimento, ma prevede anche azioni di sostegno riservate alle attività storiche incluse nell’albo regionale. L’edizione di quest’anno ha infatti visto finanziati tutti i progetti presentati dalle attività e ritenuti ammissibili da Regione Lombardia grazie alla scelta dell’assessore allo Sviluppo Economico, Guido Guidesi, di aumentare la dotazione finanziaria portandola a 7,7 milioni di euro. Il bando “Imprese storiche verso il futuro 2022” mette a disposizione risorse da investire per l’innovazione, per favorire il ricambio generazionale e la riqualificazione dei locali. Nel dettaglio per la provincia di Bergamo sono stati concessi contributi pari a 1.290.369 euro per un totale di 61 imprese. Di questi, 1.213.038 euro per il settore del commercio e 77.330 euro per il settore dell’artigianato.

Carlo Mazzoleni ha fatto gli onori di casa: la sede scelta per l’evento è infatti, come ha sottolineato Guidesi, la casa di tutte le imprese. Il presidente della Camera di Commercio di Bergamo ha manifestato la sua vicinanza a tutti gli imprenditori presenti: “Rappresento anche io un’impresa storica e conosco le difficoltà che tutti voi potete avere affrontato in almeno 40 anni di storia. Se non negli ultimi 38 anni, negli ultimi terribili due”. Non ha nascosto l’emozione

l’assessore regionale **Lara Magoni** che, prima di essere una campionessa di sci, ha ereditato una lunga tradizione nel settore dell’ospitalità alberghiera, nella sua Selvino. “Premiamo la passione e il lavoro di tanti commercianti ed esercenti che hanno dedicato la vita alla loro attività. I negozi storici della Bergamasca rappresentano un vero e proprio punto di riferimento per intere comunità e valorizzano il turismo dei territori, dei piccoli borghi e delle nostre città d’arte”. Sono 26 i riconoscimenti ad altrettante insegne Ascom Confcommercio Bergamo, che sono state premiate anche dal direttore dell’associazione **Oscar Fusini** e da **Roberto Alvaro,** segretario Aspan- Associazione panificatori aderente a Confcommercio. “Le insegne testimoniano la storia, i sacrifici, la passione e la capacità di adattarsi e trasformarsi nel tempo di generazioni di imprenditori. Rappresentano la tradizione del commercio” ha tenuto a ricordare il direttore Ascom.

L’elenco delle attività premiate nei comuni e in città

Albino

Acerbis Minimercati ed altri esercizi (1969)

Cugini 1850, Commercio al dettaglio di calzature e accessori (1850)

Almenno San Bartolomeo

Mobili Rota (1974)

Ristorante La Frasca (1891)

Alzano Lombardo

Cartolibreria Nani (1890)

Ditta Terzi Mercerie e Tessuti (1883)

Ravasio Moda (1960)

Ardesio

Albergo Ristorante Bar Da Giorgio (1968)

Bergamo

Abbigliamento Benzoni, Via Piatti (1968)

Conti Casalinghi, Via XXIV Maggio (1964)

Daverio 1933, Via Tasso (1982)

Italo Tresoldi Forno Artigianale, Via XXIV Maggio (1977)

Lavasecco arlecchino di Rota Luigi, Via Carlo Alberto (1963)

Mafioletti Giosuè Restauro e Antichità, Via Spino (1981)

P.t.b Centro Produzioni televisive, Via Suardi (1981) P

Salumeria Mazzoleni, Via Statuto (1966)

Tatum, Abbigliamento, Via Colleoni (1975)

Viaggi Lorandi, Largo Porta Nuova (1923)

Borgo di Terzo

Nicola Acconciature & Co. (1967)

Bossico

Trattoria Colombina (1979)

Branzi

Ristorante Bettina (1964)

Ristorante Hotel Corona (1953)

Brembate

Panificio Casati (1974)

Brignano Gera d’Adda

Lanzeni Mario Pietre da vivere (1970)

Capriate San Gervasio

La gabbia (1954)

Carona

Ristorante Carona (1954)

Casnigo

Panificio Zucca (1880)

Castione della Presolana

La Griglia Da Bramante (1977)

Pasticceria Presolana (1970)

Cerete

Savoldelli Maria Adelina (1960)

Clusone

Petrogalli Moto (1977)

Credaro

Abbigliamento Cadei (1975)

Ristorante pizzeria La Cascina (1982)

Dalmine

Gioielleria Cornali (1956)

Gandellino

Trattoria Da Martino (1956)

Lovere

Bar Centrale (1975)

Medolago

Panificio Cazzaniga (1939)

Piazzatorre

La Bottega di Aronne e Gabriele (1967)

Ponte San Pietro

Panificio Longaretti (1968)

Pradalunga

Tabaccheria n.3 Mologni (1950)

Rota d’Imagna

Panificio Mazzucco (1971)

Sarnico

Cerdelli (1979)

Seriate

Scaccabarozzi mobili (1959)

Sovere

Bar Roma (1968)

Stezzano

Daminelli (1982)

Suisio

Caglioni Carmela (1946)

La Rivierasca Bar Trattoria(1964)

Lavasecco Diana (1978)

Previtali A. & Figlio (1947)

Torre Boldone

Don Luis (1975)

Treviglio

Foto Attualità Cesni (1957)

Verdellino

Tabaccheria n.1 (1961)

Zanica

Cereda Mobili (1951)

Zogno

“Da Gianni” Ristorante (1956)

Ortofrutta Mazzola Fiori e Piante (1961)

Paese che vai, Pasqua che

trovi: la rinascita sulla tavole del mondo

Dalla Croazia alla Spagna, dalla Grecia alla Germania: andiamo alla scoperta delle ricette tipiche che arricchiscono le festività pasquali

Paese che vai, tradizioni, ricette e (soprattutto) menu che trovi. Le abitudini degli europei in tavola nella settimana di Pasqua non fanno certo eccezione: ognuno ha le sue e, a voler vedere, come ci si sposta di latitudine, sanno modificarsi in modo così radicale che in certi casi si fa persino fatica a raccoglierle tutte. Eppure, ci sono almeno un paio di capisaldi della tradizione che sono comuni a tanti Stati del Vecchio Continente. L'agnello, per esempio, ma specialmente le uova – seppure preparate in modi anche diversissimi da un Paese all'altro – potrebbero farci sentire un po' più a casa se, in occasione della Pasqua, dovessimo trovarci seduti a tavola in qualsiasi altro posto in Europa, lontano dall'Italia. Dall'Osterlamm tedesco al Gigot d'Agneau alla francese, fino allo stufato portoghese, il piatto forte della tradizione pasquale in Francia, in Germania e in Portogallo è senz'altro l'agnello che – attenzione – nei Lander tedeschi è declinato anche nella versione da dessert.

Da quelle bollite a quelle decorate a mano, proposte alla fine del pranzo oppure, come in Croazia e in Polonia, fin dalla prima colazione, le uova sono senz'altro le protagoniste della Pasqua non solo in Italia e in Europa, ma un po' in tutto il mondo, e il perché è presto spiegato: associate spesso alla fecondità della primavera, le uova – anche per la loro forma molto particolare – hanno sempre rivestito un ruolo unico, quello del simbolo della vita in sé, ma anche del mistero, quasi della sacralità. Nell'iconografia cristiana, l'uovo è il simbolo della Resurrezione (leggi, della Pasqua), dove il

guscio rappresenta la “tomba” dalla quale esce un essere vivente, mentre per i pagani l’uovo è il simbolo della fertilità e dell’eterno ritorno alla vita.

Ma torniamo alla tavola e alle tante specialità che arricchiscono dalla notte dei tempi i banchetti delle famiglie europee: c’è chi, come in Russia, festeggia con il porcellino al forno e chi invece, come greci, rumeni e spagnoli, si prepara ad abbuffate (anche di dolci) con zuppe dai mille, caratteristici, sapori. Vale la pena, dunque, iniziare una sorta di rapido viaggio per l’Europa, immaginando di salire su un moderno Orient Express, che ad ogni fermata ci fa visitare un Paese diverso e conoscere alcune delle sue specialità.

Spagna

Immaginiamo di partire a ovest del Vecchio Continente, e di cominciare a indagare tra le specialità della caliente Spagna. Qui ci si prepara alla Pasqua durante la Settimana Santa che, per rispettare la tradizione di magro (i giorni che precedono la Pasqua fanno pur sempre parte della quaresima), concede alla tavola zuppe all’aglio o alle cipolle, con pane raffermo e paprika e una speciale “zuppa della vigilia” con baccalà, ceci e spinaci. Protagonista dei giorni che precedono la festa, il baccalà è spesso cucinato anche sotto forma di crocchette o in frittelle ed è presente anche nel Pa torrat del Venerdì Santo, un pane tostato al forno, con olio, aglio e formaggio, oppure con acciughe fritte e cipolle. Un po’ meno magro, è invece l’Hornazo castigliano, una torta di pane ripiena di uova, lombo di maiale e prosciutto, di cui c’è anche una versione dolce a base di mandorle, zucchero, anice e uova. Sempre in Castiglia la specialità è il Cochinillo asado, un maialino di 6 settimane preparato al forno.
E non c’è pranzo delle feste che non si concluda con uno o più dolci della tradizione. La Mona è una torta tipica catalana decorata con nocciole e uova colorate, ci sono poi le Torrijas, fette di pane fritto spolverate di zucchero e

cannella, le Flores de Semana Santa, dolci croccanti a forma di fiori fritti in olio; i Bartolillos, ravioli fritti ripieni di crema pasticciera, le Rosquillas (ciambelle fritte aromatizzate all'anice), il Pestiños, dolce di origine araba tagliato a quadrato con due lembi ripiegati e bagnato con miele. E ancora: i Buñuelos, simili alle nostre frittelle e la Leche frita, crema fritta tagliata a pezzetti.

Francia

Dalla Penisola iberica ai cugini francesi, per trovare il classico Gigot d'Agneau, che altro non è che il nostro cosciotto d'agnello che viene marinato nell'aglio, sale, pepe e olio d'oliva e poi arrostito al forno. È servito tradizionalmente con fagiolini e patate stufate e, in Provenza soprattutto, è insaporito con le classiche spezie locali. Arrosto, in crosta, allo spiedo e stufato, a Pasqua l'agnello in Francia è un piatto che si declina in tante ricette, anche a mo' di spiedino (le tipiche brochettes d'agneau).
E se in Italia spopola la Torta pasqualina, ad accompagnare l'agnello Oltralpe c'è il Pâté de Pâques, una sorta di timballo ripieno di carne e uova, anche questo declinato in molteplici varianti. Uova e agnello sono così popolari in Francia, che li ritroviamo anche nei dolci. In Alsazia, in particolare, si preparano anche dei biscotti a forma di agnello.

Germania

Prossima fermata Germania, dove l'agnello pasquale è così tradizionale che lo si ritrova anche alla fine del pasto. L'Osterlamm (letteralmente, appunto, agnello di Pasqua) è un tipico dolce, preparato in molte varianti diverse. A parte i piatti tipici come l'Hefezopf (un tipo di brioche) e le uova bollite e colorate a mano, le tradizioni moderne si sono spostate da qualche tempo a questa parte verso il cosiddetto brunch, dove non possono mancare omelette e uova in salsa verde. Un'altra tradizione riguarda invece il giovedì santo,

giorno in cui c’è l’abitudine di servire in tavola una zuppa di cerfoglio.

Inghilterra

Prima di proseguire verso Est, immaginiamo di continuare il nostro viaggio puntando a Nord. E così dalla Germania ci trasferiamo in Inghilterra, dove l’agnello arrosto tradizionale è senz’altro il piatto più tipico delle feste pasquali. Gli amanti del cioccolato non possono sfuggire ai Brownies con le uova di cioccolato cremoso. Gli Hot cross buns sono invece dei panini al latte aromatizzati con cannella o chiodi di garofano, arricchiti con uvette e con una croce di pastafrolla in superficie. Ha invece un richiamo più religioso la Simnel cake, una torta la cui decorazione richiama i 12 apostoli: è un dolce arricchito da due strati di marzapane, ripieno di bucce di limone candite e di frutta secca.

Finlandia

Una delle tradizioni più popolari in Finlandia è mangiare il Mämmi, un budino al malto servitor con panna o gelato alla vaniglia. Il piatto viene di solito consumato durante il venerdì Santo e, in generale, durante il periodo di digiuno, di certo molto più che nel resto dell’anno.
Tra i piatti tipici della festa il Pasha, a base di formaggio simile al quark, analogo alla Pashka russa e alla Pasca rumena, di forma circolare con al centro una croce di pasta, e il Mammi, un budino di farina di segale condito con melassa che si consuma freddo con panna e zucchero.

Russia

Dal Nord ci spostiamo verso est e più precisamente nella sconfinata Russia, dove la Pasqua è sinonimo soprattutto di dolci. In tavola, al posto del coniglio, non può mancare il porcellino al forno, fatto marinare con succo di limone, pepe e alloro, quindi salato, imburrato e cotto in forno. Ma è appunto al termine del pranzo che le famiglie russe danno il

meglio di sé. Il dolce principe dai monti Urali al confine con la Cina è senz’altro il kulish o koulich, un grosso muffin lievitato coperto con glassa di zucchero o zucchero a velo.

Polonia

Dalla Russia torniamo a spostarci di nuovo verso ovest e ci fermiamo in Polonia, un Paese prevalentemente cattolico, in cui piatti tipici come la Pasha, simile alla Paska russa, e il Mazurek, sono serviti di solito nei giorni di festa. Il Mazurek è una torta sottile realizzata con uno strato di frolla e uno di una pasta diversa, più morbida. Il dolce può essere guarnito con marmellata, cioccolato o con altre creme. Le uova sono invece le protagoniste della mattina di Pasqua: accanto a loro, per una colazione-pranzo molto ricchi, compaiono prosciutto cotto e salsicce, un po’ come avviene in Croazia.

Romania

In Romania a Pasqua si cucina il Kozunak, una sorta di panettone preparato in diverse varianti, la più comune sembra essere quella con i semi di papavero. Un’altra specialità molto diffusa è la Ciorba, una zuppa acida cui vengono accostati generalmente arrosti di manzo e sformati di agnello. Il dolce tipico di Pasqua è la Pasca, una torta al formaggio.

Croazia

Il nostro viaggio in giro per l’Europa volge quasi al termine, ma prima del capolinea è d’obbligo una fermata in Croazia dove, come in gran parte del Nord Europa, le uova bollite e decorate a mano non mancano mai. Con una variante del tutto particolare: ogni commensale ha un uovo nella mano e deve colpire l’uovo dell’avversario per vedere quale dei due ha il guscio più duro. Vince chi possiede l’uovo che resiste meglio all’urto. Durante la Pasqua, tra i cibi più utilizzati ci sono il prosciutto cotto, le cipolline dolci, il radicchio e il rafano. Ma il piatto davvero tipico è il Pinca, un tipo di

pane dolce, simile al Hefezopf tedesco.

Grecia

L’ultima fermata del nostro immaginario Orient Express ci porta in Grecia, dove si festeggia la Pasqua ortodossa con la zuppa Maghiritsa, preparata con interiora di agnello tagliate finissime e lessate con cipolla, aneto, riso. Accompagna tutto una salsa a base di uovo e di limone. Le interiora d’agnello possono essere gustate anche allo spiedo (il piatto si chiama Kokoretsi), mentre il dessert tipico si chiama Tsoureki ed è un pane dolce lievitato, aromatizzato con semi di ciliegio selvatico e decorato con uova sode. Il pandolce è tipico anche in Olanda, dove prende il nome di Paasbrod: è arricchito all’interno con uva passa e ribes, ed è morbido come una ciambella.

Parre, un tuffo nel passato tra mestieri di una volta e piatti tipici

Il 24 e 25 giugno torna tra le vie e i cortili di Parre di Sopra la manifestazione “Sapori e tradizioni” che ricrea la vita contadina di cento anni fa. Spazio anche ai prodotti tipici, alle birre artigianali e ai ristoranti

---

Sulle tracce della trippa

Un tempo la si trovava in tutte le osterie. Oggi la zuppa di frattaglie è ricomparsa nei menù di alcuni locali e piace pure ai turisti stranieri. Ecco una piccola guida al piatto e alle proposte di Bergamo e delle Valli

---

La castagna del bastian contrario

Non solo in montagna, l’albero del pane in passato è stato provvidenziale anche per sfamare la pianura e la stessa Milano. In Bergamasca aree a castagneto erano censite nei pressi di Spirano, Cologno al Serio e Capriate d’Adda

---

Cusio, due giorni dedicati all’antico mulino e al mais della Val Brembana

Sabato 22 e domenica 23 ottobre iniziative e degustazioni per far conoscere la storica opera, ancora funzionante

---

La costoletta alla milanese, tra vitelli e bufale

Sull’origine del piatto è da mezzo secolo che si discute, con un’alluvione di fanfaluche. Il tema è delicato. Ecco perché

A Zanica la festa di compleanno di Gioppino. In campo anche i commercianti

Domenica al Palazanica spettacoli e intrattenimento. La merenda a cura delle botteghe. L’assessore D’Angelo: «Prosegue la valorizzazione delle tradizioni locali»

Il signor Carrara e il supplizio del polpettino

La scampagnata di Carlo Goldoni nell’agro milanese in compagnia di un amico bergamasco, tra incontri galanti e lusinghe gastronomiche