ACCADEMIA DEL GUSTO

Al via il corso per diventare pizzaioli

Torna da mercoledì prossimo, 15 novembre, il corso «Vorrei fare il pizzaiolo». Organizza l'Accademia del Gusto di Osio Sotto, braccio operativo per il settore della ristorazione di Ascom-Formazione. Il corso, come da parecchi anni in qua, è svolto da un maestro d'eccezione, Tiziano Casillo, e garantisce una piena immersione nel mondo della pizza, trattando tutti gli aspetti fondamentali, dalle tecniche di impasto alla scelta delle materie prime, dal bilanciamento del topping alla cottura perfetta di pizze e focacce. Pratica e teoria a braccetto e funzionali, in un percorso formativo della durata di 40 ore, suddivise in dieci incontri – inizio il 15 novembre, termine il 4 dicembre – che consente ai partecipanti di acquisire tecniche e conoscenze per avvicinarsi alla professione di pizzaiolo o per affinare competenze e manualità. «Il corso si è sempre rivelato utile per chi cerca un'occupazione e vuole fare il pizzaiolo», dice Daniela Nezosi, direttrice dell'Accademia del Gusto. «In questi anni abbiamo visto molti corsisti realizzare il loro sogno di aprire una pizzeria o di diventare degli ottimi pizzaioli». Sede l'aula dimostrativa dell'Accademia del Gusto in piazzetta Don Gandossi 1 a Osio Sotto. Info e iscrizioni: tel. 035 4185706; info@ascomformazione.it; www.ascomformazione.it.

Tiziano Casillo sarà all'Accademia del Gusto di Osio Sotto

All'agriturismo Ferdy, a Lenna, anche i cocktail alle essenze di montagna preparati da Nicolò Quarteroni

L'agriturismo Ferdy Qualità senza sosta

ELIO GHISALBERTI

Nella Bergamasca non c'è un agriturismo che possa essere nemmeno lontanamente paragonato a quello che, in alta Val Brembana, ai piani di Salvino di Lenna, porta il nome di colui che l'ha creato dal nulla, Ferdy Quarteroni. In una ventina d'anni è riuscito, con l'aiuto della moglie Cinzia, a dare vita a un luogo che rappresenta la quintessenza della produzione agroalimentare e dell'ospitalità, unendo, in una visione illuminata, tradizione e innovazione, impresa e fondamenti culturali. Una piccola rivoluzione, rispetto a come stavano evolvendo, o per meglio dire involvendo, le vicende nel comparto agricolo e turistico della valle. Nel corso degli anni quello che, all'inizio, era probabilmente un sogno si è materializzato a un ritmo sorprendente. Alla cascina delle origini, che ancora oggi ospita le sale adibite alla ristorazione, si sono aggiunte le stalle, quindi l'edificio che ospita le stanze (rifinite ciascuna con legno diverso), il centro benessere, gli spazi dedicati all'accoglienza. La passione di Ferdy per l'allevamento del bestiame tipico della valle (bovini di razza Bruna Alpina e capre di razza Orobica) si è avvalsa anche degli spazi estivi in Val d'Inferno sopra Ornica, dove l'ospitalità agrituristica diventa complementare d'estate. Dalle materie prime ecco nascere i prodotti cosmetici a base di latte di capra e fiori ed erbe officinali e, con queste ultime, gli amari e i liquori, oltre che, naturalmente, i formaggi e i salumi serviti a tavola. In apparenza sembrava che ad evolversi meno, nell'offerta agrituristica targata Ferdy, fosse stato, negli anni, proprio il servizio ristorazione. Entrando nel dettaglio di quel che arriva in tavola, si percepisce che anche qui il cambio di passo c'è stato, eccome. Certo non nella filosofia di base, bensì nella qualità dei singoli prodotti di casa, protagonisti nel menu degustazione (costa 32 euro bevande escluse). Percorso completato? Assolutamente no. Grazie anche all'entrata in scena dei giovani di casa, Alice e Nicolò, il progetto va avanti senza sosta. A breve sarà pronta la nuova struttura a fianco del nucleo originale. Ospiterà il caseificio, le celle di affinamento e stagionatura, l'aula didattica, lo showroom e il negozio. All'inaugurazione si brinderà anche con i cocktail studiati e realizzati da Nicolò. L'agriturismo Ferdy è in località Fienili ai Piani di Scalvino di Lenna, sempre aperto (tel. 0345.82235, www.agriturismoferdy.com).

Mais dell'Isola Il rilancio parte con menù ad hoc

Con la presentazione del progetto di PromoIsola, che vede come protagonista principale la farina di mais ottenuta dal Nostrano Isola Bergamasca, si chiude il cerchio della riscoperta e della riproposizione delle varietà di mais tipiche del territorio della nostra provincia.

Selezionate e conservate a cura dell'Istituto di Maiscoltura di Stezzano, sono già ben avviati, infatti, i progetti di valorizzazione dello Spinato di Gandino e del Rostrato di Rovetta. Tutte varietà poco produttive ma altamente qualitative e organoleticamente pregiate, oltre che adatte alla coltivazione biologica, appartenenti alla grande famiglia dei mais vitrei o semivitrei (gli ibridi molto produttivi di origine statunitense hanno chicchi più teneri, che forniscono farine decisamente meno gustose). Dunque l'Isola Bergamasca si inserisce con il suo mais – e relative farine: bramata, semintegrale e fioretto – nel paniere, o per meglio dire nel «polentiere», d'eccellenza della tradizione agroalimentare. Ma il progetto di PromoIsola, supportato da Camera di Commercio e Ascom, presentato nei giorni scorsi dal presidente Silvano Ravasio nella meraviglia del Castello di Solza, è ben più ampio e articolato. Si allarga, infatti, alle altre produzioni di qualità del territorio, per arrivare, infine, sulla tavola dei ristoranti attraverso menù dedicati che le valorizzi. Come quello che, a titolo d'esempio, è stato servito agli ospiti durante la serata di presentazione, svoltasi lo scorso 7 novembre. Graziano Foresti, cuoco e patron del ristorante la Corte del Noce di Villa d'Adda, ha realizzato piatti che hanno visto protagoniste le materie locali: la farina di mais Nostrano, naturalmente, e la carne bovina dell'azienda Micheli a Sotto il Monte; i salumi della Cascina Riguria da a Villa d'Adda; i formaggi della Colombera a Sotto il Monte e dell'azienda Tosi a Filago. Il tutto abbinato ai vini di Sant'Egidio (Sotto il Monte) e di Tassodine (Villa d'Adda) e alla birra Amais, realizzata unendo alla cotta la farina di mais Nostrano dal birrificio Maspy di Ponte San Pietro.

Silvano Ravasio di PromoIsola con Graziano Foresti, cuoco della Corte del Noce a Villa d'Adda

Nella Guida Vini Plus almeno un bergamasco

SOMMELIER

Al Rosso della Bergamasca Igp Donna Marta 2012 le 4 rose camune. Il 27 novembre la presentazione

La presentazione ufficiale è prevista per lunedì 27 novembre in quel di Milano (al Westin Palace).

Circolano, però, le prime indiscrezioni al riguardo dei vini che la delegazione lombarda dell'Ais-Associazione italiana sommelier ha messo tra i migliori assaggi sulla Guida Vini Plus 2018.

Almeno uno, è già certo, è bergamasco: al Rosso della Bergamasca Igp Donna Marta 2012 i sommelier hanno assegnato le 4 rose camune, il simbolo che identifica quei vini che evidenziano eccellenti qualità organolettiche, interpretano molto correttamente l'espressività del vitigno e sono coerenti con la cultura enologica del territorio di appartenenza.

Un riconoscimenti che va ad aggiungersi a quelli che Marta Mondonico, donna del vino alla Tenuta Le Mojole a Tagliuno di Castelli Calepio, ha già ottenuto anche nei concorsi internazionali tra Berlino, Bruxelles e Londra.

Bergamasca Rosso Donna Marta

VkVSIyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfU2VzYWFlIyMjODBiOWYyYzUiZTBmZC00YjAwLWJiM2ItNDY0ZThkZTUyMzFlIyMjMjAxNy0xMS0xMFQwODoxMzoyMiMjI1ZFUg==